UNOLD®

RACLETTE FINESSE

Bedienungsanleitung

Instructions for use I Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing I Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso I Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 48735

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48735
Stand: April 2015 /nr

Copyright ©

UNOLD AG
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

UNOLD®
Care + Style

UNOLD®
Fan + Heat

Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48735

Technische Daten 8
Symbolerklärung 8
Sicherheitshinweise 8
Vor dem ersten Benutzen 11
Bedienen 11
Allgemeine Hinweise zum Gerät 12
Reinigen und Pflegen 13
Raclette 13
Raclette-Rezepte 15
Grillen auf der Grillplatte 18
Rezepte für die Grillplatte 18
Grillzeiten 20
Crêpes 20
Garantiebestimmungen 23
Entsorgung / Umweltschutz 23
Informationen für den Fachhandel 24
Service-Adressen 25
Bestellformular Ersatzteile 119

Instructions for use Model 48735

Technical Specifications 26
Explanation of symbols 26
Important Safeguards 26
First time use 28
Use of the appliance 29
General remarks 29
Cleaning 30
Raclette 30
Recipes for Raclette 31
Grilling 35
Recipes for grilling 35
Grilling times 36
Preparation of crêpes 37
Guarantee Conditions 39
Waste Disposal /
Environmental Protection 39
Service 25

Notice d'utilisation modèle 48735

Spécification technique 40
Explication des symboles 40
Consignes de sécurité 40
Mise en service 42
Utilisation de l'appareil 43
Nettoyage et maintien 43
Remarques 44
Raclette 44
Recettes pour la Raclette 45
Griller sur le plat de grill 49
Recettes pour le grill 49
Temps de cuisson 50
Préparer des crêpes 51
Conditions de Garantie 53
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement 53
Service 25

Gebruiksaanwijzing model 48735

Technische gegevens 54
Verklaring van de symbolen 54
Veiligheidsvoorschriften 54
Vóór het eerste gebruik 56
Bediening 57
Reiniging en onderhoud 58
Algemene opmerkingen 58
Raclette 58
Raclette recepten 60
Grilleren op de grillplaat 63
Grilleren recepten 63
Grilleertijden 65
Bereiding van crêpes 65
Garantievoorwaarden 68
Verwijderen van afval /
Milieubescherming 68
Service 25

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 48735

Dati tecnici 69
Significato dei simboli 69
Avvertenze di sicurezza 69
Prima del primo utilizzo 72
Utilizzo 72
Pulizia e manutenzione 73
Istruzioni generali 73
Raclette 74
Raclette ricette 75
Manicaretti con la piastra per griglia 78
Ricette per la piastra grill 78
Tempi di cottura 80
Norme die garanzia 81
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 81
Service 25

Manual de Instrucciones modelo 48735

Datos técnicos 82
Explicación de los símbolos 82
Indicaciones de seguridad 82
Puesta en servicio 84
Manejo 85
Limpieza y mantenimiento 85
Indicaciones generales 86
Raclette 86
Raclette recetas 88
Asar al grill en la placa grill 91
Recetas para la bandeja de la parrilla 92
Tiempos de grill 93
Condiciones de Garantia 95
Disposición/Protección del
medio ambiente 95
Service 25

Návod k obsluze model 48735

Technické údaje 96
Vysvětlení symbolů 96
Bezpečnostní pokyny 96
Před prvním použitím 98
Obsluha 99
Čištění a údržba 99
Pokyny 100
Raclette 100
Raclette recepty 101
Grilování na grilovací desce 105
Recepty na grilovací desku 105
Časy grilování 106
Příprava crêpes 107
Záruční podmínky 109
Likvidace / Ochrana životného prostředí 109
Service 25

Instrukcja obsługi Model 48735

Dane techniczne 110
Objaśnienie symboli 110
Dla bezpieczeństwa użytkownika 110
Przed pierwszym użyciem 112
Obsługa 113
Czyszczenie i konserwacja 113
Ogólne wskazówki dotyczące urządzenia 114
Raclette 114
Grillowanie na płycie 117
Naleśniki crêpe 117
Warunki gwarancji 118
Utylizacja / ochrona środowiska 118
Service 25

EINZELTEILE

EINZELTEILE

D **Ab Seite 8**

1	Wendbare Grillplatte Art-Nr. 4873501
2	Heizelement
3	Stufenloser Temperaturregler
4	Spatel Art-Nr. 4873504
5	Raclettepfännchen Art-Nr. 4873505
6	Pfännchenablage
7	Racletteplatte

GB **Page 26**

1	Grill plate
2	Heating element
3	Temperature control
4	Spatula
5	Raclette pan
6	Pan storage
7	Raclette plate

F **Page 40**

1	Plat de gril
2	Elément de chauffe
3	Réglage de température
4	Spatule
5	Poêlette
6	Repos poêlettes
7	Plat de raclette

NL **Pagina 54**

1	Draaibare grillplaat
2	Verwarmingselement
3	Traploze temperatuurregelaar
4	Spatel
5	Raclette-pannetje
6	Opbergvakje voor de pannetjes
7	Raclette-plaat

I **Pagina 69**

1	Piastra grill rigirabile
2	Elemento riscaldante
3	Termostato a regolazione continua
4	Spatole
5	Padelline per raclette
6	Portapadelline
7	Piastra raclette

E **Página 82**

1	Parrilla reversible
2	Elemento calefactor
3	Regulación continua de la temperatura
4	Espátulas
5	Pequeñas sartenes
6	Soporte para las pequeñas sartenes
7	Placa raclette

CZ **Strany 96**

1	Výklopná grilovací deska
2	Topný prvek
3	Plynulý regulátor teploty
4	Lopatka
5	Pánvičky Raclette
6	Odložení pánviček
7	Deska Raclette

PL **Strany 110**

1	Płyta grillowa dwustronna
2	Element grzejny
3	Bezstopniowy regulator temperatury
4	Łopatka
5	Mini patelnie raclette
6	Miejsce na mini patelnie
7	Płyta raclette

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48735

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.100 W, 230 V~, 50 Hz
Maße:	Ca. 49,5 x 20,0 x 13,0 cm
Zuleitung:	Ca. 100 cm
Gewicht:	Ca. 2,96 kg
Grillplatte:	Ca. 40,0 x 20,0 cm, entnehm- und wendbar, geriffelte Grillplatte, glatte Grillplatte für Crêpes, Gemüse etc.
Ausstattung:	Stufenlose Temperaturregelung, integrierte Pfännchenablage, Kontrollleuchte
Zubehör:	8 antihaftbeschichtete Raclettepfännchen, 8 Spatel, Bedienungsanleitung

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultie-

renden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.

4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
6. Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
9. Reinigen Sie das Gerät aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht in der Spülmaschine.
10. Schalter und Kabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
13. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
14. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
15. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Oberfläche. Legen Sie im Zweifelsfall eine hitzebeständige Platte unter.
16. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
17. Die Zuleitung oder die verwendete Verlängerung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
18. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der

Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.

19. Verwenden Sie das Raclette nur in Innenräumen.
20. Decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
21. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
22. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
23. Fassen Sie während des Betriebes niemals auf das heiße Gerät – Verbrennungsgefahr! Berühren Sie sowohl das Gerät als auch die Racklettepfännchen nur an den Griffen.
24. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
25. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.
26. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.
27. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen.
2. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
3. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
4. Ölen Sie die Grillplatte und die Pfännchen vor dem ersten Gebrauch leicht ein, am besten mit Kokosöl oder einem anderen hitzebeständigen Fett.
5. Legen Sie die beschichtete Grillplatte mit der gewünschten Seite nach oben auf.
6. Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengebaut sind und das Gerät stabil steht.
7. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturschalter auf der niedrigsten Einstellung steht (Position „MIN.“).
8. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50 Hz).
9. Heizen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten auf, um etwaige Herstellungsrückstände zu beseitigen. Öffnen Sie während dieser Einbrennphase das Fenster. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen, diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Gerätes und sind kein Reklamationsgrund.

BEDIENEN

1. Zum Grillen bzw. Raclettieren bei Tisch stellen Sie das Gerät mitten auf den Tisch. Sollten Sie nicht sicher sein, ob Ihr Tisch hitzebeständig ist, legen Sie sicherheitshalber eine hitzebeständige Platte unter, jedoch keinesfalls eine Metallplatte.
2. Bereiten Sie sämtliche Zutaten vor und stellen sie diese in Schüsseln auf dem Tisch bereit, bevor Sie mit dem Grillen oder dem Zubereiten von Raclette beginnen.
3. Legen Sie die beschichtete Grillplatte mit der gewünschten Seite nach oben auf.
4. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturschalter auf der niedrigsten Einstellung steht (Position „MIN.“).
5. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50 Hz).
6. Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Temperaturstufe. Die Kontrollleuchte leuchtet auf. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Leuchte. Die Kontrollleuchte

schaltet sich im Wechsel ein und aus.

7. Heizen Sie das Gerät ca. 15 Minuten vor, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen (die Pfännchen hierfür bitte aus dem Gerät nehmen).
8. Zum Zubereiten von Raclette empfehlen wir die mittlere Stufe, zum Grillen die höchste Stufe. Ölen Sie die Grillplatte vor dem Auflegen von Grillgut mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Kokosöl leicht ein.
9. Sollte das Grillgut bzw. der Käse zu stark oder zu schnell bräunen, schalten Sie das Gerät etwas herunter.
10. Drehen Sie nach dem Gebrauch des Gerätes den Schalter auf die niedrigste Stufe und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
11. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Bitte beachten Sie auch die allgemeinen Hinweise bei den Rezepten.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUM GERÄT

1. Der Käse sollte beim Raclettieren nur geschmolzen, nicht gebräunt werden. Die Zutaten für die Racletterezepte sind jeweils für eine Person berechnet. Vervielfachen Sie die Zutaten je nach Anzahl der Gäste.
2. Pro Person braucht man ca. 200 g festkochende, gekochte Pellkartoffeln und 150 g Raclettekäse.
3. Geben Sie nicht zu viele Zutaten in die Pfännchen, sonst kann der Käse verbrennen oder die anderen Zutaten garen nicht durch.
4. Erwärmen Sie die Teller, ein kalter Teller lässt den Käse schnell trocknen.
5. Saucen und Käse bräunen mitunter sehr rasch, deshalb ziehen Sie die Pfännchen mehrmals aus dem Gerät und kontrollieren Sie den Garprozess.
6. Bedenken Sie beim Würzen des Käses, dass dieser teilweise auch schon stark gesalzen ist.
7. Geben Sie Kartoffeln, Nudeln oder Reis heiß in die Pfännchen, so haben Sie kürzere Garzeiten.
8. Richten Sie alle Zutaten mundgerecht geschnitten in kleinen Schälchen an und stellen die Schälchen in Reichweite zum Raclette.
9. Heizen Sie das Gerät zum Grillen ca. 15 Minuten auf höchster Stufe vor.
10. Schneiden Sie die größeren Fleischstücke (z. B. Entenbrust) in 1 cm dicke Scheiben, so verkürzt sich die Garzeit wesentlich.
11. Grillen Sie rohes Fleisch immer auf der Grillplatte, nicht in den Raclettepfännchen.
12. Ölen Sie das Grillgut ein oder marinieren sie das Grillgut.
13. Verwenden Sie zum Grillen die höchste Stufe. Zum Raclettieren empfehlen wir die mittlere Stufe, zum Warmhalten eine niedrige Stufe.

REINIGEN UND PFLEGEN

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Drehen Sie den Schalter auf die niedrigste Einstellung und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

1. Das Gerät darf zum Reinigen auf keinen Fall in Wasser eingetaucht oder mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Kontakt kommen. Bei Bedarf können Sie das Heizelement mit einem feuchten, gut ausgedrückten Tuch abwischen. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt. Das Heizelement muss komplett trocken sein, bevor es wieder verwendet wird.
2. Alle abnehmbaren Teile können in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden.
3. Bei starker Verschmutzung weichen Sie die Grillplatte bzw. die Pfännchen eine Zeitlang in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel ein.
4. Benutzen Sie bitte in keinem Fall Topfkratzer oder ähnliche Reinigungswerkzeuge sowie scharfe und kratzende Reinigungsmittel, welche die Oberfläche beschädigen könnten.
5. Achten Sie darauf, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und zur Aufbewahrung verstauen.

RACLETTE

Das ursprüngliche Raclette bestand aus Pellkartoffeln, Raclettekäse und verschiedenen eingelegten Essiggemüsen. Heute sind aber unserem Einfallsreichtum bei den Zutaten fast keine Grenzen gesetzt. Zusätzlich zu Kartoffeln und Käse können Sie die Pfännchen auch mit Fleisch, Wurst, Wild, Geflügel, Fisch, frischem Obst und Gemüse, sogar auch mit süßen Leckereien füllen. Wer keine Kartoffeln mag, kann als Grundlage auch Weißbrot, Nudeln oder Reis verwenden. Anstatt des Raclettekäses können Sie auch andere gut schmelzende Hartkäse verwenden, z. B. Gouda, Greyerzer, Cheddar oder Appenzeller. Auch Weichkäse wie Roquefort und Gorgonzola schmelzen leicht und geben den Gerichten einen pikanten Geschmack. Butterkäse und Camembert sind zarter im Aroma. Sehr mild und leicht schmelzend ist Mozzarella.

Sie können Ihren Gästen auch bunte Platten mit verschiedenen Zutaten anbieten. Dann kann jeder sein Pfännchen nach eigenem Geschmack füllen. Einige Vorschläge: (rechnen Sie pro Person mit 100 bis 200 g zusätzlichem Belag, natürlich lässt sich die Liste beliebig erweitern)

Gemüse
getrocknete, eingeweichte Steinpilze, frische Pilze in Scheiben, Rosenkohl gedämpft, Zucchini-, Tomaten-, Auberginen-, Lauch- oder Zwiebelscheiben, Mais, Spargel, Schwarzwurzel- oder Möhrenstücke (vorher garen), Lauchzwiebel in Ringen, blanchierter Spinat, Rucola oder Mangoldblätter, Erbsenschoten.

Fleisch und Geflügel
gebratene oder gekochte Hähnchen- oder Putenbrust in Scheiben, Streifen oder Würfel; gekochter Schinken, gebratene Kalbsleber, gegarter Hasenrücken ausgelöst und in Scheiben geschnitten, kleine Bratwürstchen gebraten, gebratene kleine Hackfleischtaler, kleine gebratene Filets, gebratene Entenbrust.

Fisch und Krustentiere
geräucherter Lachs, Forellenfilets, gedämpfte Schollenfilets, Thunfisch im eigenen Saft (Dose), gedämpfte Seezunge oder Kabeljaufilets, Garnelen, Krabbenfleisch

Obst
Bananen, Mango, Papaya, Erdbeeren, Ananas, Birnen, Äpfel, Waldbeeren. Bei Beeren eignen sich frische und aufgetaute Früchte.

1. Zum Zubereiten von Raclette muss die Grillplatte eingesetzt sein (siehe auch Bedienen des Geräts).
2. Füllen Sie nun die Racletteпfännchen nach Ihrem Geschmack bzw. nach unseren Rezepten mit Zutaten und stellen Sie diese in die entsprechenden Aussparungen auf der Racletteplatte. Überbacken Sie solange, bis der Käse schmilzt.
3. Sobald der Käse geschmolzen ist, entnehmen Sie das Pfännchen. Lassen Sie den Inhalt auf einen Teller gleiten. Sollte der Käse anhaften, lösen Sie diesen bitte mit Hilfe des Spatels.
4. Wenn Sie eine Pause beim Zubereiten einlegen, können Sie die Pfännchen in die Halterung unterhalb der Racletteplatte schieben.

ACHTUNG!
Bitte die Pfännchen nur am Handgriff anfassen, denn die Pfännchen selbst werden beim Überbacken sehr heiß.

Die Pfännchen sind antihaftbeschichtet. Verwenden Sie daher auf keinen Fall Messer, Gabeln oder sonstige Metallgegenstände, um anhaftende Lebensmittel zu lösen. Sie könnten dadurch die Beschichtung beschädigen.

RACLETTE-REZEPTE

Die nachfolgenden Rezepte sind jeweils für eine Person berechnet. Bitte vervielfältigen Sie die Zutaten entsprechend der Anzahl der Gäste.

Kartoffeln, Käse und …. Das ursprüngliche Raclettegericht

Zutaten:
200 g gekochte Kartoffeln mit Schale
150 g Raclettekäse in ca. 3 mm Scheiben
100 g Mixed Pickles
etwas Öl oder Butter für das Pfännchen

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, Pfännchen dünn buttern, mehrere Kartoffelscheiben in das Pfännchen legen, 1 EL Mixed Pickles darauf legen, mit einer Scheibe Käse abdecken, raclettieren.

Statt Käse können Sie auch Saucen (Cremes) verwenden. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Rezepte für Würzsaucen sowie Rezepte zur Verwendung dieser Saucen

Zitronensauce
100 g Doppelrahmfrischkäse, ¼ TL geriebene frische Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Muskat, 3 EL Milch, 30 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer
Alle Zutaten vermischen (z. B. mit dem ESGE Zauberstab®)

Orangensauce
Zutaten wie Zitronensauce, statt Zitronensaft und -schale Orangensaft und –schale verwenden. Nach Belieben ¼ TL Currypulver zufügen.

Ingwersauce
100 g Doppelrahmfrischkäse, ¼ TL geriebener frischer Ingwer, 1 TL Sojasauce, 1 Spritzer Tabasco, 2 TL Zitronensaft, 2 EL Apfelsaft, 30 g geriebener Parmesan, Salz
Alle Zutaten mischen.

Pfeffersauce
50 g Doppelrahmfrischkäse, 2 EL süße Sahne, 50 g geriebener Gouda, Salz, 1 TL grüne eingelegte Pfefferkörner
Alle Zutaten vermischen, die Pfefferkörner nur unterheben.

Mandelsauce
25 g geschälte Mandeln, 100 g Feta-Käse, 2 EL süße Sahne, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer.
Die Mandeln kurz in der Pfanne rösten und abkühlen lassen, dann fein hacken oder mahlen (z. B. mit dem ESGE-Zauberstab® und der ESGE-Zauberette®). Alle Zutaten in einen elektrischen Zerkleinerer füllen und fein pürieren.
Tipp: Statt Mandeln können Sie auch Pistazien, Erd- oder Walnüsse nehmen.

Sahne-Meerrettich- Sauce
100 g Doppelrahmfrischkäse, 3 EL saure Sahne, 1 Ei, 1 TL Meerrettich, Pfeffer
Alle Zutaten vermischen.

Tomatensauce
100 g Doppelrahmfrischkäse, 1 EL Sahne, 1 getrocknete in Olivenöl eingelegte Tomate, 1 Knoblauchzehe, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer
Doppelrahmfrischkäse und Sahne mischen, Tomate fein zerkleinern, z.B. mit dem ESGE-Zauberstab® ebenso die Knoblauchzehe, mit Käsecreme vermengen. Mit Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz würzen.

Joghurtsauce

100 g Sahnejoghurt, 50 g grob geraffelter Gouda

Alle Zutaten vermischen.

Knoblauchsauce

1 ganze Knoblauchknolle, 100 g Doppelrahmfrischkäse, 3 EL Sahne, ½ Bund glatte Petersilie ohne Stiele fein zerkleinert, Salz, Pfeffer

Die ganze Knoblauchknolle in ein feuchtes Küchenpapier wickeln und in der Mikrowelle 4 bis 5 Min. garen, bis die Zehen weich sind. Die Knolle etwas auskühlen lassen und die Zehen aus den Schalen pellen. Den Knoblauch und alle anderen Zutaten in einem elektrischen Zerkleinerer (z. B. mit dem ESGE-Zauberstab® und der ESGE-Zauberette®) pürieren.

Tipp: Wenn Sie Bärlauch bekommen, geben Sie ½ Bund frischen Bärlauch dazu, fein geschnitten.

Süße Sauce

100 g Doppelrahmfrischkäse, 1 TL Vanillezucker, ½ EL Honig, 3 EL Sahne

Alle Zutaten vermischen.

Probieren Sie die folgenden Rezepte mit den Saucen

Rotbarsch mit Zitronensauce

150 g gekochte und geschälte Pellkartoffeln, 150 g dünnes Rotbarschfilet, 1 Tomate, 1 EL Zwiebelgrün in Ringe geschnitten, Salz, Pfeffer, Butter, Zitronensaft

Kartoffeln und Tomaten in Scheiben schneiden, Rotbarsch mundgerecht würfeln. Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, einige Kartoffelscheiben hineinlegen, darüber einige Würfel Fisch. Den Fisch mit dem Zitronensaft beträufeln, pfeffern, salzen, 1 bis 2 Scheiben Tomaten auf den Fisch legen, mit Zitronensauce bedecken. Das Pfännchen in das Raclettegerät schieben und 6 bis 8 Minuten garen.

Entenbrust mit Ingwersauce

150 g Entenbrust, 150 g gekochter Reis, 2 TL Sojasauce, 2 TL Zitronengelee, Ingwersauce, Butter

Die Entenbrust in ½ cm dünne Scheiben schneiden und auf der Grillfläche Ihres Raclettes 2 Minuten braten, mehrmals wenden. Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, etwas Reis und etwas Fleisch in das Pfännchen legen. Das Fleisch mit Zitronengelee bestreichen, mit Sojasauce beträufeln und mit Ingwersauce bedecken, 3 bis 4 Minuten garen.

Hähnchenfleisch mit Orangensauce

150 g gekochte Bandnudeln, 100 g gegartes Hähnchenfleisch, Orangensauce, Butter, Salz, Currypulver

Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, einige Nudeln und etwas Fleisch hinein geben, mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Mit Orangensauce bedecken, 3 bis 4 Minuten garen.

Spinat mit Mandelsauce

100 g Blattspinat (TK), ½ Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Butter, 150 g gekochte und geschälte Pellkartoffeln, Salz, Pfeffer, Muskat, Butter

Die Zwiebel und den Knoblauch putzen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten, den tiefgekühlten Spinat zugeben und rühren bis der Spinat getaut und heiß ist. Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter ausfetten, einige Scheiben Kartoffeln hineinlegen, den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, etwas vom Spinat zugeben, mit Mandelsauce bedecken, 3 bis 4 Minuten garen.

Apfel-Kalbsleber mit Joghurtsauce

150 g Kalbsleber, 1 Apfel, ½ Zwiebel, 150 g Kartoffelpüree (Fertigprodukt), 2 TL Preiselbeeren, 2 TL Öl, Joghurtsauce

Die Leber in dünne, mundgerechte Stücke schneiden, Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden, Zwiebel putzen, in feine Scheiben schneiden. Auf die Grillplatte etwas Öl geben und Leber, Apfel und Zwiebel 1 bis 2 Minuten unter Wenden anbraten. 1 bis 2 EL Kartoffelpüree in das ausgefettete Pfännchen geben, etwas vom Bratgut darauf verteilen. Mit Joghurtsauce abdecken, 3 Minuten garen, mit Preiselbeeren servieren.

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettichsauce

150 g Spargelstücke (Dose), 100 g Räucherlachs, Butter

Pfännchen buttern, einige Spargelstücke hineinlegen, etwas Räucherlachs darauf verteilen, mit Sahne-Meerrettichsauce abdecken. 5 bis 7 Minuten garen. Dazu schmeckt geröstetes Weißbrot.

Kartoffel, Zucchini, Schinken mit Pfeffersauce

100 g gekochte, geschälte Pellkartoffeln, 100 g kleine Zucchini in Scheiben, 100 g Kochschinken in Streifen, etwas Butter, Salz, Pfeffer

Pfännchen buttern, Zucchinischeiben auf der Grillplatte anbraten, von beiden Seiten ca. 2 Minuten, einige Kartoffel- und Zucchinischeiben in das Pfännchen geben. Schinken darauf geben, würzen, mit Pfeffersauce bedecken.

3 bis 4 Minuten garen.

Garnelen mit Tomatensauce

100 g gegarte Garnelen (Glas), 100 g Zucchini in Scheiben, etwas Olivenöl, 100 g gekochter Reis, Tomatensauce

Die Garnelen und die Zucchinischeiben auf der eingeölten Grillplatte 2 Minuten braten, öfters wenden. In das gebutterte Pfännchen etwas Reis geben, Zucchini und Garnelen darüber, mit Tomatensauce abdecken und 3 bis 4 Minuten garen.

Kartoffeln mit Knoblauchsauce

200 g gekochte und geschälte Pellkartoffeln, Knoblauchsauce, Butter

Das ausgefettete Pfännchen mit Kartoffelscheiben halb füllen, mit Knoblauchsauce bedecken und 3 bis 4 Minuten garen.

Obst mit süßer Sauce – ein leckeres Dessert

150 g Obst nach Jahreszeit mundgerecht zerkleinert, Zitronensaft, süße Sauce

Etwas Obst in das Pfännchen legen, mit wenig Zitronensaft beträufeln, mit süßer Sauce abdecken. 3 bis 4 Minuten garen.

Vielfalt aus dem Raclettepfännchen

Der Zutatenliste beim Raclettieren sind fast keine Grenzen gesetzt, deshalb können die folgenden Rezepte auch nur eine kleine Anregung unzähliger Möglichkeiten sein.

Gefüllte Tomaten

3 kleine Tomaten, 2 Champignons, 1 Scheibe Toastbrot, 2 EL fein gehackte Basilikumblätter, 2 TL fein gehackte glatte Petersilie, 50 g Kochschinken, 2 EL saure Sahne, 1 TL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, Butter

Toastbrot toasten und mit Pilzen und Schinken in einem elektrischen Zerkleinerer, (z. B. ESGE-Zauberstab® mit ESGE-Zauberette®) fein hacken. Basilikum, Petersilie, saure Sahne und Tomatenmark zufügen, kurz mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, nochmals mischen, Tomaten damit füllen, das Pfännchen buttern, 2 Tomatenhälften hinein setzen, Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Tomaten legen und 6 bis 8 Minuten garen.

Gefüllte Champignons

4 große Champignons, 1 Scheibe Toastbrot. 1 EL fein gehackte Petersilie, 1 hartgekochtes geschältes Ei, 50 g Räucherlachs, 2 EL saure Sahne, 1 TL süßer Senf, ½ TL geriebener Meerrettich, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, Butter

Die Pilze abbürsten, Stiele entfernen. Pilzköpfe aufbewahren. Pilzstiele und alle anderen Zutaten wie bei gefüllten Tomaten beschrieben verarbeiten. Die Masse in die Pilze füllen, Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Masse legen. Das Pfännchen buttern und 2 Pilze hineinsetzen. 4 bis 6 Minuten garen.

Camembert und Preiselbeeren

150 g gekochte Bandnudeln, 1 EL Preiselbeeren, 100 g reifer Camembert, Butter

Das Pfännchen buttern, einen Teil der Nudeln hinein geben, Preiselbeeren darauf verteilen, Camembert in Scheiben schneiden und auf die Nudeln legen, 4 bis 5 Minuten garen.

Tomaten-Basilikum-Crostini

1 Fleischtomate, 2 EL Basilikumblätter frisch, 12 grüne kernlose Oliven, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, 6 dünne Scheiben Baguette, Olivenöl

Tomate würfeln, Basilikum fein schneiden, Oliven in Ringe schneiden, 1 Baguettescheibe auf der Grillfläche toasten, das Pfännchen einölen, das Brot in das Pfännchen legen. Tomatenwürfel, Basilikum und Oliven auf dem Brot verteilen, salzen, pfeffern, mit Mozzarella abdecken und 4 bis 6 Minuten garen.

GRILLEN AUF DER GRILLPLATTE

1. Wir empfehlen, die beschichtete Grillplatte leicht mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Kokosöl, einzufetten.
2. Zum Grillen schalten Sie das Gerät auf die höchste Stufe.
3. Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte und grillen dieses unter Wenden, bis es gar ist.
4. Sollte das Grillgut zu stark bräunen, stellen Sie den Temperaturregler bitte auf eine niedrigere Stufe.

VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

REZEPTE FÜR DIE GRILLPLATTE

Pizzaburger

100 g gemischtes Hackfleisch, 1 Knoblauchzehe und ½ Zwiebel in feinen Würfeln, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel, 50 g Gouda, 50 g Kochschinken, 2 TL Tomatenmark, ½ TL Pizzagewürz, evtl. Salz und Pfeffer 1 Hamburgerbrötchen, 2 Blätter Eisbergsalat, 1 EL Mayonnaise, 1 EL Tomatenketchup, 2 Scheiben Tomaten, 2 Scheiben Zwiebel

Hackfleisch, Knoblauch und Zwiebelwürfel, Ei, Semmelbrösel, in feine Würfel geschnittener Gouda, fein gewürfelter Schinken, Tomatenmark und Pizzagewürz zu einem Teig verkneten.

2 flachgedrückte Burger formen. Die Grillfläche dünn mit Öl einstreichen, die Burger 6 bis 8 Minuten grillen, einmal wenden.

Das Brötchen einmal quer aufschneiden, kurz von beiden Seiten auf dem Grill toasten. Mit etwas Mayonnaise bestreichen, Salatblätter waschen, trocknen, schleudern, auf die Mayonnaise legen, darauf einen Burger. Diesen mit Ketchup bestreichen, den zweiten Burger

darauf stapeln, Tomaten und Zwiebeln darüber, Brötchendeckel darauf.

Griechisches Hackfleisch

100 g Lammhackfleisch, 1 Knoblauchzehe, ½ Zwiebel, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel, 10 entsteinte grüne Oliven, Salz, Pfeffer, 50 g Schafskäse

Hackfleisch mit fein geschnittenen Knoblauch und Zwiebel, Ei, Semmelbrösel, fein gewürfelten Oliven, gewürfeltem Schafskäse, Salz und Pfeffer zu einem Teig verkneten. Die Grillplatte dünn einölen, 3 Frikadellen formen und von beiden Seiten zusammen 6 bis 8 Minuten grillen und mit Pita-Brot und Krautsalat servieren.

Zucchinispieße

1 kleine Zucchini (ca. 150 g), 1 EL Tomatenmark, 1 TL Olivenöl, 1 gewürfelte Knoblauchzehe, ½ TL Oregano, Salz, Pfeffer, 2 geölte Holzspieße

Zubereitung: Die Zucchini mit dem Allesschneider in sehr dünne Längsscheiben schneiden, aus Tomatenmark, Öl, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer eine Paste herstellen. Zucchinischeiben dünn damit bestreichen, aufrollen und auf die Spieße stecken. Ca. 6 bis 8 Minuten auf der sehr dünn eingeölten Grillfläche grillen.

Würstchenspieße

2 Wiener Würstchen oder Cabanossi, 100 g Kirschtomaten, etwas Öl, 2 geölte Holzspieße.

Die Würstchen in 4 cm lange Stücke teilen, dabei schräg schneiden. Abwechselnd Würstchen und Kirschtomaten auf die Spieße stecken, einölen und 6 bis 8 Min. grillen.

Scharfe Spieße

200 g Hähnchenfleisch, 3 EL Sojasauce, 2 Msp. Chiliwürzpaste, ½ TL frischer, fein geriebener Ingwer, etwas Öl, 3 Holzspieße

Hähnchenfilet kurz anfrieren, mit dem Allesschneider in sehr dünne Scheiben schneiden (gegen die Fleischfaser), Sojasauce mit Chili und Ingwer mischen. Fleisch damit marinieren und 2 bis 3 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Grillplatte dünn einölen, ebenso die Holzspieße. Das Fleisch wellenförmig auf die Spieße stecken, d. h. die Fleischscheibe einmal zusammenfalten und zweimal aufspießen. Unter Wenden 10 Minuten grillen. Tipp: Hähnchen durch Schweinelende ersetzen.

Garnelenspieße

4 Garnelen, 4 Schalotten, etwas Kreuzkümmelöl, 1 geölter Holzspieß

Die Garnelen und Schalotten abwechselnd auf den Holzspieß stecken, mit Kreuzkümmelöl (oder Knoblauchöl) einpinseln und 8 bis 10 Minuten grillen.

Speckpflaumenspieße

4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon), 4 weiche Trockenpflaumen, 1 Apfel, 4 Schalotten, 2 geölte Holzspieße

Jeweils 1 Scheibe Speck um 1 Pflaume wickeln, den Apfel schälen und vierteln oder achteln (je nach Größe), Schalotten putzen, abwechselnd Schalotte, Apfel, Speckpflaume auf die Spieße stecken, einölen, 6 bis 8 Minuten grillen, öfter wenden.

Leberspieße

150 g Kalbsleber, Salz, Pfeffer, andere Zutaten wie Speckpflaumenspieß, jedoch keine Pflaumen

Leber in 4 Stücke teilen, in Bacon einwickeln, weiter wie bei Speckpflaumen verfahren. Grillzeit 8 bis 10 Minuten, erst nach dem Grillen würzen (Salz macht die Leber sonst hart).

Putenröllchen

1 dünnes Putenschnitzel, Salz, Pfeffer, 1 TL Senf, 1 Schalotte, 3 Scheiben Frühstücksspeck, etwas Öl, 3 geölte Zahnstocher

Schnitzel sehr dünn klopfen, salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen, in 3 Stücke teilen. Schalotte in feine Ringe schneiden und auf die Schnitzel

verteilen, auf jedes Schnitzel 1 Scheibe Speck. Die Schnitzel stramm aufrollen, die Enden mit Zahnstocher feststecken, einölen und 10 bis 12 Minuten garen.

GRILLZEITEN

Wir empfehlen, größere Fleischstücke in 1 cm dicke Scheiben zu schneiden, so verkürzt sich die Garzeit wesentlich. Ölen Sie das Grillgut vorher ein oder marinieren es. Die angegebenen Grillzeiten sind Durchschnittswerte und können sich durch die Qualität, Stärke und Vorbehandlung des Grillguts verlängern oder verkürzen.

Grillgut	Vorbereitung	Grillzeit
Rinderfilet 200 g		10–12 Minuten
Rinderhüftsteak		20–24 Minuten
Cevapcici (Tiefkkühl-Produkt)	Auftauen, auf Spieße stecken	10–12 Minuten
Bratwurst	Je nach Stärke	6–10 Minuten
Fleischspieße		8–12 Minuten
Schweinesteak 200 g		20–25 Minuten
Hähnchen- /Putenbrust	In 1 cm Streifen, öfter wenden	4–6 Minuten
Entenbrust	In 1 cm Streifen, öfter wenden	4–6 Minuten
Hasenrücken ohne Knochen	In 1 cm Streifen, öfter wenden	5–8 Minuten
Lammkoteletts		12–15 Minuten
Forellenfilet		5–8 Minuten
Lachsfilet		10–15 Minuten
Garnelen geschält		8–10 Minuten
Zucchini	In 1 cm Scheiben	3–5 Minuten

CRÊPES

1. Drehen Sie die Grillplatte um, so dass die glatte Seite oben ist.

ACHTUNG!
Wenn Sie zuvor gegrillt haben oder Raclette zubereitet haben, lassen Sie die Grillplatte erst komplett abkühlen, bevor Sie diese umdrehen!

2. Bereiten Sie einen Crêpes-Teig zu und lassen diesen ca. 30 Minuten ausquellen.
3. Geben Sie eine kleine Schöpfkelle Teig in die Mitte der Crêpes-Platte.

4. Sobald der Teig gestockt ist, wenden Sie die Crêpe mit Hilfe eines Spatels.
5. Danach können Sie den gewünschten Belag auflegen und zusammen mit der Crêpe fertig garen oder die fertige Crêpe abnehmen und nach Ihrem Geschmack füllen.

Crêpes und Galettes

Crêpes und Galettes sind Spezialitäten aus der Bretagne. Traditionell werden Crêpes mit süßer Füllung, die deftigen Galettes aus Buchweizenmehl mit pikanter Füllung serviert.
Aber selbstverständlich können auch salzige Crêpes mit pikanter Füllung zubereitet werden.
Probieren Sie einfach neue Füllungen aus.
In feine Streifen geschnittene Crêpes sind übrigens eine köstliche Suppeneinlage (Flädle).

Grundrezept Crêpes

175 g Mehl, 1 Ei, 3 Eigelb, 1/8 l Sahne, 1 Prise Salz, Mineralwasser mit Kohlensäure, Butterschmalz zum Backen
Statt Sahne können sie auch Milch verwenden. Je fetter die Sahne bzw. Milch, desto weicher wird der Teig.

Grundrezept Galettes

Ersetzen Sie 75 g Mehl durch Buchweizenmehl Sie können auch Weizen- oder Dinkelvollkornmehl verwenden. Dann benötigen Sie etwas mehr Mineralwasser.
Alle Zutaten mit dem ESGE-Zauberstab® oder einem Handmixer zu einem dünnflüssigen Teig verrühren und für ½ Stunde in den Kühlschrank stellen, damit das Mehl im Teig ausquellen kann. Jeweils etwas Butterschmalz auf die Crêpesplatte geben, erhitzen und 2-3 EL Teig (oder eine kleine Schöpfkelle) Teig auf die Platte geben und mit einem Holzspatel oder einer Holzpalette dünn verstreichen.
Teig kurz bräunen, dann mit dem Holzspatel wenden. Die Füllung entweder nach dem Wenden direkt auf die Crêpes/Galettes geben und kurz mitgaren oder die Crêpes bzw. Galettes garen, von der Platte nehmen und nach Geschmack füllen. Bereits gebackene Crêpes können im Backofen bei 100 °C zugedeckt warmgehalten werden.

Crêpes Suzette

100 g Butter, 100 g Zucker, Saft von 1/2 Orange, 1 Gläschen Curaçao
Crêpes zubereiten, wobei Sie etwas weniger Milch als angegeben und dafür den Saft einer halben Orange und einen Spritzer Curaçao zufügen. Butter und Zucker in einer Flambierpfanne karamelisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen. Die Crêpes zweifach zusammenfalten, in die Pfanne legen, mit Orangenlikör übergießen und mit Rum flambieren.

Crêpes mit Pilzen und Leber

250 g Pfifferlinge/Champignons, 150 g Kalbsleber, 40 g Butter, 4 Scheiben Schinken, 100 ml Sahne, 2 EL Parmesankäse, 1/2 fein gehackte Zwiebel, 1 Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer, 1 Grundrezept salzige Crêpes
Die Zwiebel in der Butter goldbraun rösten, die Pilze zugeben und ca. 10 Min. dünsten. Die fein geschnittene Leber zufügen und alles ca. 3 Min. garen. Aus einem salzigen Grundteig Crêpes oder Galettes herstellen und mit je 1/2 Schinkenscheibe belegen. Darauf das Pilz-/Lebergemisch geben und die Crêpes aufrollen. Die Röllchen in eine gebutterte Auflaufform legen, mit Sahne übergießen und mit Parmesankäse bestreuen. Bei 230 °C im Backofen gratinieren.

Crêpes mit Schinken und Käse

8 Scheiben gekochter Schinken, 8 Scheiben Toastkäse, 40 g Butter, Senf, 1 Grundrezept salzige Crêpes oder Galettes

Crêpes oder Galettes nach Grundrezept herstellen. Die Crêpes dünn mit Senf bestreichen und mit je einer Scheibe Käse und Schinken belegen. Die Crêpes zusammenrollen, in eine Auflaufform legen und flüssige Butter darüber gießen. Bei 250 °C ca. 10 Min. im Backofen überbacken.

Crêpes Gourmet

5 Hähnchenlebern, 200 g Kalbsbries, 40 g Butter, Salz und Pfeffer, etwas Weißwein

Für die Béchamel-Sauce:

50 g Butter, 50 g Mehl, 1/2 l Milch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 Grundrezept salzige Crêpes oder Galettes

Das Kalbsbries in dünne Scheiben schneiden und in der Butter andünsten. Die feingehackte Hähnchenleber beifügen. Alles einige Minuten schmoren lassen, würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Für die Béchamelsauce das Mehl in der heißen Butter auflösen. Unter ständigem Rühren die Milch zufügen und 5 Min. kochen lassen. Die Sauce würzen und die Hälfte davon zur Seite stellen. Die andere Hälfte der Sauce unter die Füllung rühren. Crêpes nach dem Grundrezept herstellen. Die Crêpes mit der Füllung bestreichen und aufrollen. Die Röllchen in eine gebutterte Auflaufform legen, die restliche Sauce darüber geben und mit Butterflöckchen belegen. Im Ofen bei 230 °C goldbraun überbacken.

Füllungen von süß bis pikant

Süß

Mit Marmelade bestreichen, aufrollen, mit Puderzucker bestreuen.

Tüten formen und diese mit Obst und Schlagsahne füllen.

Crêpes-Tüten mit Eis füllen, mit heißer Schokoladensauce begießen.

Crêpes mit Orangenmarmelade bestreichen, Mandarinen darauf geben, einrollen und dazu Vanillesauce reichen.

Pikant

Mit Spargelspitzen und etwas Kräutermayonnaise füllen.

Crêpes-Tüten mit Ragout fin füllen.

Nach dem Wenden ein Ei aufschlagen, auf die Galette gleiten lassen und mitgaren.

Grob gehackte Tomaten mit fein gehackten Kräutern (Petersilie, Basilikum) nach dem Wenden auf die Galette geben und kurz erwärmen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:
Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.
Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

This appliance complies with the European Directives for electromagnetic compatibility (EMC) 2004/108/EC and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) 2006/95/EC and its revisions.

This appliance complies with the RoHS Directive 2002/95/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE).

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) 2004/108/EG einschließlich Änderungen, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG einschließlich Änderungen.

Dieses Gerät entspricht der RoHS Richtlinie 2002/95/EG über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Substanzen bei elektrischen und elektronischen Geräten.

Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

The warranty period for this product is 24 months

Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 24 Monate.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail Office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48735

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	1.100 W 230 V~, 50 Hz
Weight:	Approx. 2,96 kg
Dimensions:	Approx. 49,5 x 20,0 x 13,0 cm
Cable length:	Approx. 100 cm
Grill plate:	Approx. 40,0 x 20,0 cm, reversible for grilling and crêpes preparation
Features:	Infinitely variable temperature control, dismountable for easy cleaning, integrated pan rest, control lamp
Accessories:	8 raclette pans, 8 plastic spatulas, instructions for use with recipes

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the applicance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from

3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
4. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
5. Keep the appliance out of the reach of children.
6. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
9. Do not clean the heating base or power cord in a dishwasher.
10. The heating base should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, all parts must be completely dry before operating the appliance again.
11. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
12. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - farm houses;
    - by client in hotels, motels and other working environments;
    - bed and breakfast type environments.
13. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
14. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
15. Always use the Raclette on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
16. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
17. If you use an extension cord, make sure that it is intact and suitable for the power draw of the appliance; otherwise, there is a possibility of overheating.
18. Route the power cord and extension cord, if used, so that there is no possibility of the cords being pulled or tripped over.
19. Use the Raclette only indoors.
20. When in use, never cover the grill plate with aluminum foil or other materials that could cause the appliance to overheat.
21. Never touch any hot surfaces of the appliance during operation – risk of burning! Always use the handles to

touch the appliance and the raclette pans.
22. Do not move the appliance as long as it is in operation, to prevent injuries.
23. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
24. Unplug the appliance from the power supply after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is plugged in to the power supply.
25. Clean the appliance after every use.
26. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance or the power cord for inspection and repair to our after sales service.
27. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and void the warranty.

CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!

Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

FIRST TIME USE

1. Before assembling the appliance, check if all parts are complete and remove all packing materials.
2. Wipe the appliance with a damp cloth. Make sure that no water can penetrate into the housing.
3. Clean all removable parts (grill plate, pans, forks, spatulas) except the heating element in hot soapy water and dry them carefully.
4. Oil the grill plate and the raclette pans slightly before using it with coconut oil or another heat-resisting oil.
5. Preheat the appliance for approx. 30 minutes on highest level before using it for the first time to remove eventual production residues on the plates. Open the window during this heating period. Let the appliance cool down after the initial heating. After the initial heating you see some use tracks, however, these will not affect the function of the appliances and are no reason for complaints.

USE OF THE APPLIANCE

1. For grilling / raclette place the appliance in the middle of the table. If you are not sure, that the table is heat resistant, place a heat resistant non-metallic plate underneath the appliance.
2. Before starting, prepare all ingredients, fill them in small dishes and place them on the table.
3. Place the grill plate on top of the appliance.
4. Make sure that the heat selector dial is in the MIN-position. Connect the plug to the power mains.
5. Switch the appliance on by rotating the heat selector dial to the desired heating level. The control lamp will go on and heating starts. The selected degree is indicated at the scale. During the operation the control lamp will alternatively be illuminated and extinguished depending on the actual status of the heating element, this is a normal result of the heating process.
6. We recommend to preheat the appliance for 10-15 minutes before starting to prepare food.
7. The raclette pans or should be taken out of the appliance during pre-heating.
8. For raclette we recommend a medium heating level, for grilling a high level. Apply a thin coat of vegetable oil, e. g. coconut oil, on the grill plate and the cooking pans.
9. If the food or cheese are cooking or browning too rapidly, reduce the heat.
10. After use, rotate the heat selector dial to the MIN-position until the dial is locked and remove the plug from the power mains.
11. Let the appliance cool down.

Please follow also the general informations given with the recipes.

GENERAL REMARKS

1. The ingredients for the raclette recipes are for 1 person. Just multiply the quantities by the number of guests.
2. One needs about 200 g of cooked potatoes and 150 g of raclette cheese per person.
3. Do not fill too much of the ingredients into the raclette pans, as the cheese may burn and the other ingredients may not be cooked.
4. Prewarm the dishes, as melted cheese becomes hard on cold dishes.
5. Sauces and cheese brown very rapidly, therefore check the pans and control cooking.

6. Do not add too much salt, as most hard cheese types are already quite salty.
7. Potatoes, noddles or rice should still be hot when being filled into the pans to shorten the cooking time.
8. Prepare all ingredients in bite-sized pieces in small dishes and arrange them on the table around the appliance.
9. Preheat the appliance approx. 15 minutes on the highest level.
10. Cut the meat (e. g. duck breast) into 1 cm thick slices to shorten the cooking time.
11. Brush the meat with oil or marinate it.
12. For grilling use the highest level. For raclette with raw meat or fish we recommend a medium heat level, also for low-fat cheese. For full-fat cheese we recommend a high heat level, for keeping warm a low heat level.

CLEANING

Rotate the heat selector dial to the MIN-position and disconnect the plug from the mains.

Allow the appliance to cool down before dismounting and cleaning it.

1. Remove the grill plate.
2. Do not immerse the appliance into water or any other liquid. If necessary wipe the heating element with a damp cloth. Ensure that moisture does not penetrate into the housing.
3. All removable parts can be cleaned in warm soapy water with a mild washing-up liquid.
4. In case of encrustations soak the grill plate or other parts (except heating) for a while in hot water with a mild wash-up liquid.
5. Never use any abrasive substances such as scouring pads, steel wool, cleansing powders for cleaning. There is a risk of damaging the appliance.
6. All parts must be dried before reassembling the appliance.

RACLETTE

The original raclette consists of potatoes, raclette cheese and mixed pickles. Today, our phantasy allows a variety of ingredients and variations. In addition to the potatoes and the cheese you may fill the raclette pans with meat, sausage, game, poultry, fish, fresh fruits and vegetables, even with sweets. And if you don't like potatoes, just try white bread, pasta or rice instead. Instead of raclette cheese every other well melting hard cheese can be used, e. g. Gouda, Greyerzer, Cheddar or Appenzeller. Even soft cheese such as Roquefort and Gorgonzola are delicious. Butter cheese and Camembert give a mild taste. Very mild and creamy is Mozzarella.
When preparing raclette, the cheese should only melt, but not brown.

Recommendation

Offer your guests a choice of different ingredients to allow them to fill the pans according to their taste. Some suggestions: (provide approx. 100–200 g additional toppings per person, the list below can still be completed)

Vegetables

Dried soaked ceps, sliced fresh mushrooms, steamed Brussels sprouts, courgettes, tomatoes, aubergines , leek, onions, corn, asparagus, black salsifies or carrots (precooked), scallions, spinach (precooked), rocket a or mangold leaves, pea pods.

Meat and poultry

Roasted or cooked chicken or turkey fillets in slices or cubes; cooked ham, roasted calf liver, roasted rabbit back without bones and cut into slices, small roasted sausages, small roasted meatballs, small roasted fillets, roasted duck breast.

Fish and seafood

Smoked salmon, trout fillets, steam plaices, tuna (conserved), steamed soles or cod fillets, shrimps, crab-meat

Fruit

Bananas, mango, papaya, strawberries, pineapples, pears, apples, blueberries (fresh or frozen).

1. For preparing raclette either the grill plate must be placed on top of the appliance (see also First use).
2. Fill the raclette pans with ingredients according to your taste or to our recipes and place the pans on the raclette plate. Gratinate until the cheese is melting.
3. As soon as the cheese has melted, take the pans out of the appliance and slide the food onto a dish. If the food sticks on the pan, use a spatula to release it.
4. When you are not using the pan, place it into the pan rest underneath the raclette plate.

ATTENTION!

The raclette pans become hot during operation, only use the insulated plastic handles to take them out of the appliance.

The raclette pans are equipped with a non-stick coating. Never use knives, forks or other metal tools to remove stuck food as scratches damage the coating.

RECIPES FOR RACLETTE

The following recipes are for one person. Please multiply the quantities by the number of guests.

Potatoes, cheese and …. The original raclette

Ingredients:

200 g cooked unpeeled potatoes
150 g raclette cheese in slices of approx. 3 mm
100 g mixed pickles
oil or butter to brush the raclette pans

Preparation:

Peel the potatoes and cut them onto thin slices, butter the raclette pans, fill some potato slices into the raclette pans, add 1 tblsp. of mixed pickles, and cover it with a slice of cheese, then gratinate.

Instead of cheese you can also use sauces to gratinate:

Lemon sauce
100 g full-fat cream cheese, ¼ tsp. of grated fresh lemon zests, 1 tblsp. of lemon juice, 1 pinch of nutmeg, 3 tblsp.s of milk, 30 g grated Parmesan cheese, salt, pepper Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).

Orange sauce
Same ingredients as for lemon sauce, but instead of lemon juice and zests use orange juice and zests. Add up to ¼ tsp. of curry powder to taste.

Ginger sauce
100 g full-fat cream cheese, ¼ tsp. of grated fresh ginger, 1 tsp. of soy sauce, 1 dash of tabasco, 2 tsp.s of lemon juice, 2 tblsp.s of apple juice, 30 g of grated Parmesan cheese, salt Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).

Almond sauce
25 g peeled almonds, 100 g Feta cheese, 2 tblsp. of cream, 1 clove of garlic, salt, pepper. Roast the almonds in a pan and let them cool down, then chop or grate the almonds e. g. with a handblender. Mash all ingredients with a hand blender. Recommendation: Add pistachios, peanuts or walnuts instead of almonds.

Yoghurt sauce
100 g cream yoghurt, 50 g grated Gouda cheese Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).
Creamy horseraddish sauce 100 g full fat cream cheese, 3 tblsp.s of sour cream, 1 egg, 1 tsp. of grated horseraddish, pepper Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).

Pepper sauce
50 g full fat cream cheese, 2 tblsp.s of cream, 50 g of grated Gouda cheese, salt, 1 tsp. of pickled green peppercorns Mix all ingredients (e.g. with a hand blender), add the pepper corns at last.

Tomato sauce
100 g full fat cream cheese, 1 tblsp. of cream, 1 dried tomato in olive oil, 1 clove of garlic, cayenne pepper, salt, pepper Mix full fat cream cheese and cream, cut tomato in small pieces, e. g. with the handblender ESGE-Zauberstab® as well as the clove of garlic, then mix with the cheese cream. Season with cayenne pepper, pepper and salt.

Garlic sauce
1 whole head of garlic, 100 g full fat cream cheese, 3 tblsp.s of cream, ½ bunch of parsley, salt, pepper Wrap the whole head of garlic into a wet kitchen paper and cook it in the micro wave for about 4–5 minutes, until the cloves are soft. Let the garlic cool down a little bit, then peel it. Mash the garlic with the other ingredients with a hand blender (e. g. with ESGE-Zauberstab® and ESGE-Zauberette®).
Recommendation: If fresh wild garlic is available, add ½ bunch of finely cut leafs.

Sweet sauce
100 g full fat cream cheese, 1 tsp. of vanilla sugar, ½ tblsp. of honey, 3 tblsp.s of cream
Mix all ingredients (e. g. with a hand blender).

Try the following recipes with the sauces

Redfish with lemon sauce
150 g cooked and peeled potatoes, 150 g thin red-fish fillets, 1 tomato, 1 tblsp. of green scallions, in rings, salt, pepper, butter, lemon juice
Slice potatoes and tomatoes, cut the redfish into bite-sized pieces. Brush the raclette pans

with some melted butter, add some potaoto slices and some fish pieces. Season the fish with lemon juice, salt and pepper and top it with 1-2 tomato slices, distribute the lemon sauce on top. Put the raclette pans into the appliance and cook for about 6–8 minutes.

Chicken with orange sauce

150 g cooked noodles, 100 g cooked chicken meat, orange sauce, butter, salt, curry powder

Brush the raclette pans with some melted butter, add some noddles and meat, season with curry, salt and pepper. Cover with orange sauce and cook for 3–4 minutes.

Duck breast with ginger sauce

150 g of duck breast, 150 g cooked rice, 2 tsp.s of soy sauce, 2 tsp.s of lemon jelly, ginger sauce, butter

Cut the duck breast into slices of ½ cm and roast it on the grill plate for about 2 minutes while turning it several times. Brush the raclette pans with some melted butter, add some rice and meat into the raclette pans. Brush the meat with lemon jelly, season it with soy sauce and ginger sauce, cook 3–4 minutes.

Spinach with almond sauce

100 g spinach leafs (frozen), ½ onion, 1 clove of garlic, 1 tsp. of butter, 150 g cooked and peeled potatoes, salt, pepper, nutmeg, butter

Peel onion and garlic and chop it, roast it in the butter, then add the frozen spinach and stir until the spinach is thawed and hot. Brush the raclette pans with some melted butter, add some potato slices, season the spinach with salt, pepper and nutmeg, place some spinach on top of the potatoes and cover it with almond sauce, cook 3-4 minutes.

Calf liver with apple and yoghurt sauce

150 g calf liver, 1 apple, ½ onion, 150 g mashed potatoes, 2 tsp. of cranberries, 2 tsp. of oil, yoghurt sauce

Cut the liver into thin bite-sized pieces, peel the apple, remove the core and cut it into slices, peel and and slice the onion. Brush the grill plate with some oil and grill liver, apple and onion for 1-2 minutes while turning it. Fill 1-2 tblsp.s of mashed potatoes into the oiled raclette pans, add a little bit of the liver mixture. Cover with yoghurt sauce and gratinate for about 3 minutes, serve with cranberries.

Smoked salmon with creamy horseraddish sauce

150 g asparagus pieces (precooked), 100 g smoked salmon, butter

Butter the raclette pans, put also a few asparagus pieces into the pans, add some smoked salmon and cover it with cream-horseraddish sauce. Cook for about 5–7 minutes. Serve with raosted white bread.

Potatoes, courgettes, ham with pepper sauce

100 g cooked peeled potatoes, 100 g small courgettes in slices, 100 g cooked ham in strips, some butter, salt, pepper

Butter the raclette pans, roast courgette slices on the grill plate for about 2 minutes from both sides, fill some potato and courgette slices into the raclette pans. Distribute the ham on top, season it and cover it with pepper sauce, cook for about 3–4 minutes.

Shrimps with tomato sauce

100 g cooked shrimps, 100 g courgettes in slices, some olive oil, 100 g cooked rice, tomato sauce

Grill the shrimps and the courgette slices on the oiled grill plate for 2 minutes while turning from time to time. Then fill some rice into the buttered raclette pans some, add some courgettes and shrimps, cover with tomato sauce and cook for about 3–4 minutes.

Potatoes with garlic sauce

200 g cooked peeled potatoes, garlic sauce, butter

Fill the buttered raclette pans half with potato slices, cover with garlic sauce and cook for 3–4 minutes.

Fruit with sweet sauce – a delicious dessert

150 g fruit of the season, bite-sized, lemon juice, sweet sauce

Place some fruit pieces into the raclette pans, season with some lemon juice and cover with sweet sauce. The cook for about 3–4 minutes.

Raclette variations

As already noted, there are nearly no limitations concerning the choice of ingredients, so the following recipes are only a small selection.

Stuffed tomatoes

3 small tomatoes, 2 button mushrooms, 1 slice of bread, 2 tblsp. of chopped fresh basil, 2 chopped fresh parsley, 50 g cooked ham, 2 tblsp. of sour cream, 1 tsp. of tomato paste salt, pepper, 100 g Mozzarella, butter

Roast the toast bread and chop it with the mushrooms and ham using a hand blender. Add basil, parsley, sour cream and tomato paste, mix and season with salt and pepper, mix again, then stuff the tomatoes with this mixture. Butter the raclette pans. Place 2 tomato halves in each pan, put the sliced Mozzarella on top and gratinated about 6–8 minutes.

Stuffed button mushrooms

4 large button mushrooms, 1 slice of toast bread, 1 tblsp. of fresh chopped parsley, 1 hard-boiled egg, 50 g smoked salmon, 2 tblsp.s of sour cream, 1 tsp. of sweet mustard, ½ tsp. of grated horseraddish, salt, pepper, 100 g Mozzarella, butter

Brush the mushrooms, remove the stalks. Keep the head aside. Prepare the stalks and all other ingredients as described for the filled tomatoes. Stuffl this mixture into the mushrooms. Butter the raclette pans. Place 2 mushrooms in each pan, put the sliced Mozzarella on top and gratinate for about 4–6 minutes.

Salami pepper

150 g cooked, peeled potatoes, 100 g grilled marinated peppers, 50 g of Salami in slices, 120 g raclette cheese slices, paprika powder, butter

Butter the raclette pans, add some potato slices, cut the peppers into strips, add some strips to the potatoes, as well as salami and raclette cheese. Gratinate for about 3–4 minutes, season with some paprika powder.

Camembert and cranberries

150 g cooked noodles, 1 tblsp. of cranberries, 100 g soft Camembert, butter

Butter the raclette pans, fill some noddles into the pans, add cranberries and the sliced Camembert, gratinate for about 4–5 minutes.

Tomato basil Crostini

1 large tomato, 2 tblsp.s of fresh basil 12 green olives, salt, pepper, 100 g Mozzarella, 6 thin slices of French white bread, olive oil

Chop the tomato, cut the basil into fine strips and the olives into rings, roast 1 bread slice on the grill plate. Oil the raclette pans, lay the bread into the raclette pans, distribute tomatoes, basil and olives on the bread, season with salt and pepper, cover the bread with Mozzarella and gratinate for about 4–6 minutes.

GRILLING

1. The non-stick grill plate should be greased before with a heat resisting oil, e.g. coconut oil.
2. Preheat the appliance on the highest heating level.
3. Place the food on the grill plate and turn it from time to time until it is cooked. Grill on the highest heat level. If the food is roasting too rapidly reduce the heat.

CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!

RECIPES FOR GRILLING

Pizza burger

100 g mixed minced meat, 1 clove of garlic and ½ onion, both chopped, 1 egg, 2 tblsp.s of bread crumbs, 50 g Gouda, 50 g cooked ham, 2 tsp.s of tomato paste, ½ tsp. of pizza seasoning, salt and pepper (if still necessary), 1 burger bun, 2 green salad leaves, 1 tblsp. of mayonnaise, 1 tblsp. of tomato ketchup, 2 slices of tomatoes, 2 slices of onion

Mix meat, garlic and onions, egg, bread crumbs, grated cheese, chopped ham, tomato paste and pizza seasoning to a dough, form 2 flat burgers. Oil the grill plate and roast the burgers for 6-8 minutes, turning them once. Cut the buns vertically and toast them shortly on the grill plate. Brush some mayonnaise on the buns, wash the salad leaves and place them on the mayonnaise, then lay one burger on top, brush the burger with ketchup, then add the second burger, and tomatoes and onions on top. Cover with the second bun half.

Shrimp skewers

4 shrimps, 4 shallots, some caraway oil, 1 oiled wooden skewer

Put the shrimps and shallots on the skewer, brush with caraway or garlic oil and grill it for 8–10 minutes.

Greek meat balls

100 g minced lamb meat, 1 clove of garlic, ½ onion, 1 egg, 2 tblsp.s of bread crumbs, 10 green olives, salt, pepper, 50 g feta cheese

Mix the meat with the chopped garlic and onion, egg, bread crumbs, chopped olives, chopped feta cheese, salt and pepper.

Oil the grill plate, form 3 meat balls and grill them from both sides for 6-8 minutes, serve with Pita bread and coleslaw.

Spicy skewers

200 g chicken meat, 3 tblsp.s of soy sauce, 2 pinches of chili paste, ½ tsp. of freshly grated ginger, some oil, 3 wooden skewers

Freeze the chicken fillet for a short time and cut it into very thin slices, mix soy sauce with chili and ginger. Marinate the meat for 2-3 hours in the refrigerator. Oil the grill plate and the skewers. Put the meat wave-like onto the skewers. Grill for about 10 minutes, turning from time to time.

Sausage skewers

2 sausages, 100 g cherry tomatoes, some oil, 2 oiled wooden skewers.

Cut the sausage into pieces of 4 cm. Stick the sausage and the tomatoes on the skewers, oil the and grill them for about 6-8 minutes.

Bacon plum skewers

4 slices of bacon, 4 soft dried plums, 4 shallots, 1 apple, some oil, 2 oiled wooden skewers

Wrap one plum into a bacon slice, peel the apple and cut it into quarters, clean the shallots and stick shallots, apple pieces and bacon plums on the skewers, grill for about 6–8 minutes.

Liver skewers

150 g calf liver, salt, pepper, other ingredients as listed under bacon plum skewers except plums

Cut liver into 4 pieces, wrap the pieces into the bacon, then continue as described above, grill about 8–10 minutes, season with salt after grilling (to avoid that the liver becomes hard).

Turkey rolls

1 thin turkey schnitzel, salt, pepper, 1 tsp. of mustard, 1 shallot, 3 slices of bacon, 3 oiled toothpicks

The schnitzel must be very thin, season with salt, pepper and mustard, cut into 3 pieces. Cut the shallots into fine rings and distribute them on the meat, then add 1 bacon slice. Roll the meat and fix it with toothpicks, brush the rolls with oil and grill them for 10–12 minutes.

GRILLING TIMES

We recommend to cut the meat into slices of 1 cm thickness to avoid the cooking time. Oil or marinate the meat before grilling. The times below are average times depending on the thickness, quality, and preparation of the meat and may be longer or shorter.

Food	Preparation	Minutes
Beef fillet 200 g		10–12 minutes
Beef steak		20–24 minutes
Cevapcici (frozen)	Allow to thaw, put on skewers	10–12 minutes
Raw sausage	Depending on thickness	6–10 minutes
Meat loaf, 1 cm thick		3–4 minutes
Meat skewers		8–12 minutes
Pork steak 200 g		20–25 minutes
Chicken fillets	1 cm slices, turn from time to time	4–6 minutes
Turkey breast	1 cm slices, turn from time to time	4–6 minutes
Duck breast	1 cm slices, turn from time to time	4–6 minutes
Rabbit back without bones	1 cm slices, turn from time to time	5–8 minutes
Lamb cutlets		12–15 minutes
Sardines		6–8 minutes
Trout fillets		5–8 minutes
Salmon fillet		10–15 minutes
Shrimps peeled		8–10 minutes
Courgettes	1 cm slices, turn from time to time	3–5 minutes
Apple	1 cm slices, turn from time to time	3–5 minutes

PREPARATION OF CRÊPES

1. The appliance is ideal for preparing crêpes.
2. Just turn the grill plate with the smooth surface up.

ATTENTION!

If you have grilled or prepared raclette before, let the appliance cool down before turning the grill plate!

3. Preheat the appliance on a medium heat level for 10-15 minutes.
4. Prepare a crêpes dough in the meantime and leave it for approx. 30 minutes.
5. Fill a small ladle of dough in the middle of the crêpes plate.
6. When the dough has curdled, turn the crêpe by using a spatula.
7. Then add the desired topping and cook it with the crêpe or cook the crêpe separately, take if off and fill it according to your taste.

Crêpes and Galettes

Crêpes and galettes are specialities from Brittany. Traditionally crêpes are served with sweet filling or are just dusted with powder sugar, the spicy galettes from buckwheat with spices fillings. But this are only proposals, just find your own favourites.

Basic recipe for crêpes

175 g flour, 1 egg, 3 egg yolks, 1/8 l cream, 1 pinch of salt, Carbonated mineral water, Clarifined butter

You may also use milk instead of cream.

The fatter the cream or milk, the softer the dough.

Basic recipe for galettes

Replace 75 g of flour by buckwheat flour

You may also use wholewheat flour. Then the water quantity has to be increased.

Stir a liquid dough of alle ingredients and leave it for ½ hour. Give some clarified butter on the crêpes plate, heat it and add 2-3 tablespoons of dough on the plate, distribute with a spatula. Let the dough thicken and turn with a wood spatula. Then wither add the filling to be cooked with the crêpe or cook the crêpe, take it from the plate and add the desired topping.

Already prepared crêpes can be kept warm in a stove at 100 °C, covered with a foil.

Crêpes Suzette

100 g butter, 100 g sugar, juice from 1/2 orange, 1 small glass of Curaçao, 1 basic recipe of crêpes

Prepare crêpes, reduce the milk and use the orange juice and a dash of Curaçao. Melt butter and sugar to candy in a pan, add the orange juice. Fold the crêpes twice, lay them into the pan, pour orange liqueur on top and flame with rhum.

Crêpes with mushrooms and liver

250 g chanterelles/button mushrooms, 150 g calf liver, 40 g butter, 4 slices of ham, 100 ml cream, 2 tablespoon of Parmesan cheese, 1/2 chopped onion, 1 pinch of nutmeg, salt and pepper, 1 basic recipe of crêpes

Roast the onion in the butter, add the sliced mushrooms and braise about 10 minutes. Add the finely cut liver and braise 3 minutes. Prepare salty crêpes or galettes and place 1/2 slice of ham on each crêpes. Then add the mushroom

filling and roll the crêpes. Lay the rolls into a buttered dish, pour the cream over the rolls and distribute the cheese on top. Gratinate in the stove at 230 °C.

Crêpes with ham and cheese

8 slices of cooked ham, 8 slices of cheese, 40 g butter, mustard, 1 basic recipe of crêpes or galettes

Prepare crêpes or galettes. Brush the crêpes slightly with mustard, add one slice of cheese and ham each. Fold the the crêpes, place them in a dish, add melted butter on top and gratinate in the stove at 250 °C for about ca. 10 minutes.

Crêpes Gourmet

5 chicken livers, 200 g calf sweetbread, 40 g butter salt and pepper some white wine

For the sauce Béchamel: 50 g butter, 50 g flour, 1/2 l milk, salt, pepper, nutmeg, 1 basic recipe of crêpes

Cut the calf sweetbread into thin slices and roast it in the butter. Add the chopped chicken liver. Braise some instants, season and add the white wine. For the sauce melt the butter, then add the flour while stirring. Add the milk and continue stirring. Cook about 5 minutes. Season the sauce, add half of the sauce to the filling. Prepare the crêpes. Fill the crêpes with the filling and roll them. Lay the rolls into a buttered, pour the remaining sauce on top, add butter flakes and gratinate in the stove at 230 °C.

Toppings from sweet to spicy

Sweet

Top with jam, roll the crêpes and dust with powder sugar. Fill with fruits and clotted cream. Fill with ice cream, add hot chocolate sauce. Brush the crêpes with orange marmelade add tangarines, roll the crêpes and serve them with vanilla sauce.

Spicy

Fill with asparagus and mayonnaise.

Fill with with ragout fin. After turning, add a raw egg and cook it on the galette until it is thickened. Add chopped tomatoes with chopped herbs (parsley, basil).

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.
Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.
By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48735

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance:	1.100 W 230 V~, 50 Hz
Poids:	Env. 2,96 kg
Dimensions:	Env. 49,5 x 20,0 x 13,0 cm
Cordon d'alimentation:	Env. 100 cm
Plat de gril:	Env. 40,0 x 20,0 cm, réversible, avec revêtement anti-adhésive
Caractéristiques:	Avec réglage de température sans degrés, démontable pour un nettoyage facile
Accessoires:	8 poêlettes, enduites, avec poignées isolées, 8 spatules en plastique, notice d´utilisation avec recettes

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. Lappareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au niveau de l'utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l'appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l'entretenir.

4. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Conserver l'appareil hors de portée des enfants.
6. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
8. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou le câble d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide.
9. La base chauffante et le câble d'alimentation ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
10. La base chauffante ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.
11. Si cela devait se produire, toutes les pièces doivent sécher intégralement avant de renouveler l'utilisation.
12. L'appareil est prévu pour l'utilisation dans les ménages ou des utilisation correspondantes:
    - cuisines dans les magasins, les bureaux ou d'autres endroits de travail;
    - fermes;
    - par clients dans des hotels, motels et d'autres institutionsd'hébergements;
    - hébergement comme bed and breakfast/pensions.
13. Ne jamais manipuler l'appareil et/ou le câble d'alimentation avec les mains humides.
14. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
15. Veillez à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
16. Si vous utilisez une rallonge, vérifiez si celui-ci est intact et s'il convient à la puissance utilisée, sans quoi une surchauffe peut se produire.
17. Le câble d'alimentation et, le cas échéant, la rallonge, doivent être disposés de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
18. Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
19. Durant le fonctionnement, ne couvrez jamais la plaque du grill avec une feuille d'aluminium ou d'autres matériaux afin d'éviter une surchauffe de l'appareil.
20. Ne jamais toucher des parties chaudes de l'appareil - danger de brûlures! Ne toucher l'appareil ainsi

que les poêlettes qu'aux poignées isolées.

21. Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il est en marche, afin d'éviter les blessures.
22. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter des détériorations.
23. N'utilisez jamais la bassine sur d'autres appareils, sur un fourneau par exemple, afin d'éviter des blessures.
24. Débrancher l'appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.
25. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
26. Vérifier régulièrement l'usure et la détérioration de l'appareil, de la prise et du câble. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres pièces, veuillez envoyer votre appareil ou le câble pour contrôle et réparation à notre service clientèle.
27. Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.

Prudence :
L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !

N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. Controller l'intégralité des pièces et enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Faites attention que l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil.
3. Nettoyer tous les éléments (plat, poêlettes, spatules) dans l'eau chaude avec une lessive douce. Sécher bien les éléments.
4. Nous recommandons de graisser le plat de gril et la pierre chaude avec de l'huile résistante à la chaleur, p. e. de l'huile de coco.
5. Avant de l'utiliser pour la première veuillez préchauffer l'appareil au degré le plus haut pour enlever des traces de production. Ouvrez la fenêtre pendant ce temps. Après le préchauffage laissez l'appareil refroidir. Après ce chauffage initiale on peut éventuellement voir des traces d'usage, qui, néansmoins, n'affectent pas la function de l'appareil et ne donnent pas raison à des complaintes.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Pour griller/racletter à table placer l'appareil au milieu de la table. Si vous n'êtes pas sur, si votre table résiste à la chaleur, veuillez mettre un plateau résistant à la chaleur entre la table et l'appareil.
2. Avant de commencer à cuire, préparer tous les ingrédients et les placer sur la table dans des plats.
3. Montez le plat de gril enduit .
4. Assurez-vous que l'interrupteur se trouve dans la position MIN. Mettez la fiche dans unse prise de courant selon la plaque signalétique.
5. Tournez le commutateur a la température choisie. La lampe de contrôle s'allume. Lorsque la température choisie est obtenu, la lampe s'éteint. La lampe indique l'état de chauffage.
6. Il faut préchauffer l'appareil 10-15 minutes.
7. Pendant que l'appareil est préchauffé enlevez les poêlettes.
8. Pour préparer de la raclette nous recommandons un degré moyen. Pour griller nous recommandons le degré le plus haut. Huilez les plats légèrement avec de l'huile résistant à chaleur.
9. Si les aliments brunissent trop vite, réduire la température.
10. Après l'utilisation, tournez le régleur dans la position MIN. et retirez la fiche de la prise de courant.
11. Laisser refroidir l'appareil.

Veuillez aussi prendre notes de nos recommendations données avec les recettes.

NETTOYAGE ET MAINTIEN

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Avant le nettoyage, tournant le régleur dans la position MIN. et en retirant la fiche de la prise de courant.

1. L'appareil et le câble ne doivent pas être Laisser refroidir l'appareil ainsi que les liquides dans la caserole complètement avant de le désassembler et de le nettoyer.
1. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Eviter tout contact avec de l'eau ou un autre liquide. Si nécessaire essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Faire attention, qu'aucune humidité pénètre dans l'élément de branchement.
2. Toutes les éléments amovible peuvent être nettoyées dans l'eau chaude avec une lessive douce.
3. En cas d'encrustations tremper les plate ou les poêlettes pour une demie heures dans l'eau chaude avec une lessive.
4. Ne jamais utiliser des matières écurantes ou abrasives, qui pourraient endommager les surfaces.
5. Assurez-vous que toutes les parties sont bien séchées avant d'assembler l'appareil pour le ranger.

REMARQUES

1. Les ingrédients pour les recettes sont prévus pour 1 personne. Multiplier le quantités selon le nombre de personnes.
2. Il faut env. 200 g de pommes de terre en robe de champ et 150 g de fromage pour raclette par personne.
3. Ne pas mettre trop d' ingrédients dans les poêlettes, le fromage pourrait brûler et les autres ingrédients ne seront pas cuits.
4. Préchauffer les assiettes, le fromage fondu devient dur dans une assiette froide.
5. Les sauces et le fromage brunissent rapidement, donc il vaut mieux les contrôler plusieurs fois pendant la cuisson.
6. Prendre en compte, que beaucoup de fromage sont déjà bien salés.
7. Le temps de cuisson est plus court, si les pommes de terre, les nouilles ou le riz sont encore chauds.
8. Préparer les ingrédients en petit morceaux dans des plats autour de l'appareil.
9. Péchauffer l'appareil env. 15 minutes au degré le plus haut.
10. Couper les viandes en tranches de 1 cm pour réduire le temps de cuisson.
11. Mariner les viandes ou les enduire de l'huile.
12. Pour griller nous recommandons le degré le plus haut, pour la raclette un degré moyen pour cuire des viandes ou poissons crus ou pour gratiner avec du fromage maigre, un degré haut pour gratiner avec du fromage gras et un degré bas pour tenir au chaud.

RACLETTE

La recette originale consiste de pommes de terre en robe de champ, de fromage à raclette et de légumes en vinaigre. Aujourd'hui notre fantaisie ne laisse presque pas de limites concernant les garnitures. Complétez les pommes de terre et le fromage avec de la viande, des saucisses, du gibier, des volailles, du poisson, des fruits et des légumes, ou bien avec les friandises. Et si vous n'aimez pas les pommes de terre prenez du pain blanc, des nouilles ou du riz. Beaucoup de fromages sont bien pour faire la raclette, p. e. le gouda, le gruyère, le cheddar ou le fromage d'Appenzell. Les fromages bleus comme le Roquefort ou le Gorgonzola sont délicieux. Les fromages doux comme le camembert donnent un arôme très doux, ainsi que le mozzarella. Faites attention, que le fromage soit bien fondu, mais ne brunit pas.

Offrez à vous invités des plats mixtes avec des garnitures différentes pour permettre à chacun de préparer la raclette selon son goût individuel. Quelques propositions: (env. 100-200 g de garniture supplémentaire par personne)

Légumes

Cêpes ou champignons en tranches, chou de Bruxelles précuit, courgettes, tomates, aubergines, poireau, oignons, maïs, asperges, carottes précuites, échalottes, épinard précuit, blette, pois.

Viande et volailles

Filet de poulet ou de dinde cuit et coupé en tranches ou en dés, jambon cuit, foie de veau rôtié, filet de lapin rôti sans os et coupé en tranches, petites saucisses, petites beefsteaks rôtis, filet de porc rôti, filet de canard rôti.

Poissons et fruits de mer
Saumon fumé, filets de truite, plie précuit, thon, sole ou cabillau, crevettes, moules

Fruits
Bananes, mango, papaya, fraises, ananas, poires, pommes, baies, etc.

1. Pour préparer de la raclette, montez soit le plat de gril (voir aussi Première utilisation).
2. Remplissez les poêlettes selon votre goût et placez-les sur le plat de raclette. Gratinez le fromage.
3. Aussitôt que le fromage est fondu, enlevez les poêlettes et faites glissez le fromage dans une assiette, en utilisant les spatules en bois.
4. Si vous faites une pause, vous pouvez placer les poêlettes dans les supports audessous de la plat de raclette.

Attention :

Ne touchez que les poignées des poêlettes. Les poêlettes deviennt ttrés chaudes pendant l'usage.

Les poêlettes sont enduites. N'utilisez jamais des couteaux our des fourchettes en métal dans les poêlettes pour ne pas endommager l'enduction.

RECETTES POUR LA RACLETTE

Les recettes suivantes sont prévues pour une personne. Veuillez multiplier les quantités par le nombre de personnes.

Pommes de terre, fromage et …. La raclette originale

Ingrédients:
200 g de pommes de terre cuite en robe de champ, 150 g de fromage à raclette en tranches de 3 mm, 100 g de légumes en vinaigre
un peu d'huile ou de beurre pour beurrer les poêlettes

Préparation:
Peler les pommes de terre et les couper en tranches minces, beurrer les poêlettes, y placer quelques tranches de pommes de terre, ajouter 1 cuillère à soupe de légumes, couvrir d'une tranche de fromage et gratiner.

Prenez des sauces à la place du fromage:

Sauce au citron
100 g de fromage frais à pâte molle, ¼ cuillère à café de zestes de citron, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 1 pincée de muscat, 3 cuillères à soupe de lait, 30 g de Parmesan râpé, sel, poivre Mélanger les ingrédients.

Sauce à l'orange
Prendre les mêmes ingrédients comme pour la sauce au citron, mais remplacer le jus et les zestes de citron par le jus et les zestes d'orange. Ajouter selon goût ¼ cuillère à café de curry.

Sauce au gingembre
100 g de fromage frais à pâte molle, ¼ cuillère à café de gingembre frais râpé, 1 cuillère à café de sauce de soia, quelques gouttes de Tabasco, 2 cuillères à café de jus de citron, 2 cuillères à soupe de jus de pommes, 30 g de Parmésan râpé, sel Mélanger les ingrédients.

Sauce aux amandes
25 g de pelée amandes, 100 g de fromage de mouton (Féta) , 2 cuillères à soupe de crème douce, 1 gousse d'ail, sel, poivre. Brunir les amandes dans une poêle et les hacher après qu'elles soient refroidies. Verser les ingrédients dans un broyeur et les réduire en purée. Recommendation: A la place des amandes prendre des pistaches, des cacahuettes ou des noix.

Sauce au yaourt
100 g de yaourt crémeux, 50 g de fromage Gouda râpé
Mélanger les ingrédients.

Sauce au raifort
100 g de fromage frais à pâte molle, 3 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 oeuf, 1 cuillère à café de raifort (en verre), poivre Mélanger les ingrédients.

Sauce à l'ail
1 tête d'ail, 100 g de fromage frais à pâte molle, 3 cuillères à soupe de crème, ½ bouquet de persil simple sans branches, sel, poivre Emballer la tête d'ail dans un tissu humide et faire cuire dans un four aux microondes pour 4–5 minutes, jusqu'à ce que les gousses soient molles. Laisser refroidir et peler les gousses. Réduire les gousses d'ail en purée avec les autres ingrédients.

Sauce aux tomates
100 g de fromage frais à pâte molle, 1 cuillère à soupe de crème, 1 tomate sèche dans l' huile d'olives, 1 gousse d'ail, poivre de Cayenne, sel, poivre Mélanger le fromage frais et la crème, hacher la tomate dans ainsi que la gousse d'ail, et les mélanger avec la crème de fromage. Assaisonner de poivre de Cayenne, de poivre et de sel.

Sauce au poivre
50 g de fromage frais à pâte molle, 2 cuillères à soupe de crème douce, 50 g de Gouda râpé, sel, 1 cuillère à café de poivre vert en conserve Mélanger les ingrédients, ajouter à la fin le poivre sans l'écraser.

Sauce sucrée
100 g de fromage frais à pâte molle, 1 cuillère à café de sucre à la vanille, ½ cuillère à soupe de miel, 3 cuillères à soupe de crème
Mélanger les ingrédients.

Nous recommandons les recettes suivantes avec les sauces:

Sébaste nappé de sauce au citron
150 g de pommes de terre en robe de champ cuites et pelées, 150 g de filet de sébaste mince, 1 tomate, 1 cuillère à soupe de vert d'oignon coupé, sel, poivre, beurre, jus de citron Couper les pommes de terre et les tomates en tranches, le sébaste en morceaux. Beurrez les poêlettes, ajouter quelques tranche de pommes de terres et quelques morceaux de poisson. Assaisonner le poisson de jus de citron, de sel et de poivre, placer 1-2 tranches de tomates au-dessus et napper le tout avec de la sauce au citron. Faire gratiner pour 6–8 minutes.

Filet de poulet avec de la sauce à l'orange
150 g de nouilles cuites, 100 g de filet de poulet cuit, sauce à l'orange, beurre, sel, curry
Beurrer les poêlettes, y mettre des nouilles et un peu de viande, assaisonner de curry, de sel et de poivre. Napper avec de la sauce à l'orange et faire gratiner 3-4 minutes.

Poitrine de canard avec sauce au gingembre
150 g de poitrine de canard, 150 g de riz cuit, 2 cuillères à café de sauce de soia, 2 cuillères à café de gelée de citron, sauce au gingembre
Couper la poitrine de canard en tranche de ½ cm et les faire griller sur le plat gril pour 2 minutes

en les tournant. Beurrez les poêlettes, ajoutez un peu de riz et un peu de viande. Napper la viande avec du gelée de citron, avec de la sauce de soia et avec de la sauce au gingembre, faire gratiner 3-4 minutes.

Epinard en sauce aux amandes

100 g d`épinard (congelé), ½ oignon, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à café de beurre, 150 g de pommes de terre en robe de champ cuites et pelées, sel, poivre, muscat, sauce aux amandes
Peler et hacher l'oignon et l'ail, et les faire rôtir dans le beurre, ajouter l'épinard en malaxant. Beurrez les poêlettes, y mettre quelques tranches de pommes de terre, assaisonner l'épinard de sel, de poivre et de muscat, ajouter un peu d'épinard, napper avec de la sauce aux amandes, gratiner 3-4 minutes.

Saumon fumé avec sauce au raifort

150 g d'asperges, 100 g de saumon fumé, beurre
Beurrer les poêlettes, les remplir avec quelques morceaux d'asperges, ajouter un peu de saumon fumé et napper avec de la sauce au raifort. Gratiner 5–7 minutes et servir avec du pain blanc grillé.

Foie de veau aux pommes avec sauce au yaourt

150 g de foie de veau, 1 pomme, ½ oignon, 150 g de purée de pommes de terre, 2 cuillères à café d'airelles rouges, 2 cuillères à café d'huile Sauce au yaourt
Couper la foie en morceaux minces, peler et dépépiner la pomme, la couper en tranches, peler et couper oignon en tranches fines. Beurrez le plat de gril un peu d'huile et griller la foie avec la pomme et l'oignon un instant en les tournant. Remplir 1-2 cuillères à soupe de purée de pommes de dans les poêlettes beurrées, ajouter un peu de foie et couvrir avec la sauce au yaourt, faire gratiner 3 minutes et servir avec ces airelles rouges.

Pommes de terre, courgettes, jambon avec sauce au poivre

100 g de pommes de terre en robe de champ cuites et pelées, 100 g de petites courgettes en tranches, 100 g de jambon cuit en bandes, un peu de beurre, sel, poivre
Beurrer les poêlettes, griller les tranches de courgette sur le plat de gril en 2 minutes, mettre quelques tranches de pommes de terre et de courgette dans les poêlettes. Ajouter le jambon, assaisonner et napper avec de la sauce au poivre, gratiner 3-4 minutes.

Crevettes avec sauce aux tomates

100 g de crevettes cuites, 100 g de courgettes en tranches, un peu d'huile d'olives, 100 g de riz cuit, sauce aux tomates
Faire cuire les crevettes et les courgettes 2 minutes sur le plat de gril en les tournant de temps en temps. Donner un peu de riz dans les poêlettes beurrées, ajouter les courgettes et les crevettes, et napper avec la sauce aux tomates, faire gratiner 3-4 minutes.

Pommes de terre avec sauce à l'ail

200 g de pommes de terre en robe de champ cuites et pelées, sauce à l'ail, beurre
Remplir les poêlettes avec des tranches de pommes de terre, couvrir avec de la sauce à l'ail n°.9 et gratiner 3–4 minutes.

Fruits avec sauce sucrée - un dessert délicieux

150 g de fruits de saison en morceaux, jus de citron, sauce sucrée
Remplir des fruits dans les poêlettes, les aroser d'un peu de jus de citron, les napper avec la sauce sucrée et les gratiner 3-4 minutes.

La diversité de la raclette

Comme déjà mentionné, la raclette offre des possibilités innombrables à notre fantaisie. Veuillez trouver quelques idées ciaprès

Tomates farcies

3 petites tomates, 2 champignons de Paris, 1 tranche de pain blanc, 2 cuillères à soupe de basilic haché, 2 cuillères à soupe de persil simple haché, 50 g de jambon cuit, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à café de purée de tomates, sel, poivre, 100 g de Mozzarella, beurre

Griller le pain et le broyer avec les champignons et le jambon. Ajouter le basilic, le persil, la crème fraîche et le purée de tomates, bien mélanger, épicer de sel et de poivre, remplir la farce dans les tomates.

Beurrer les poêlettes, y mettre deux moitiés de tomates, couper le mozzarella en tranches, et le placer sur les tomates.

Gratiner 6-8 minutes.

Camembert et airelles rouges

150 g de nouilles cuites, 1 cuillère à soupe d'airelles rouges, 100 g de camembert, beurre

Beurrer les poêlettes, y mettre des, ajouter les airelles rouges et le camembert en tranches, gratiner 4-5 minutes.

Champignons de Paris farcies

4 grands champignons de Paris, 1 tranche de pain blanc, 1 cuillère à soupe de persil haché, 1 oeuf cuit pelé , 50 g de saumon fumé, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à café de moutarde sucré, ½ cuillères à café de râpé raifort, sel, poivre, 100 g de mozzarrella, beurre

Nettoyer les champignons, enlever les tiges. Prépare une farce des tiges et des autres ingrédients comme décrit ciavant. Remplir la farce dans les champignons, les couvrir avec le mozzarella coupé en tranches. Beurrer les poêlettes et y mettre 2 champignons. Gratiner 4-8 minutes.

Salami et poivrons

150 g de pommes de terre en robe de champ cuite et pelées, 100 g de poivrons grillé dans l'huile, 50 g de salami sec en tranches, 120 g de fromage à raclette en tranches, paprika, beurre

Beurrer les poêlettes, y mettre quelques tranches de pommes de terre, couper les poivrons en morceaux, placer quelques morceaux sur les pommes de terre, ainsi que le salami, couvrir avec le fromage à raclette. Gratiner 3–4 minutes, saupoudrer de paprika.

Crostini aux concassé de tomates

1 grande tomate, 2 cuillères à soupe feuilles de basilic, 12 olives vertes sans noyau, sel, poivre, 100 g de mozzarella, 6 tranches de baguette, huile d'olives

Couper la tomate en dés, hacher le basilic, couper les olives en tranches.

Griller une tranche de pain sur le plat gril, beurrez les poêlettes, y mettre le pain. Distribuer les dés de tomate, le basilic et les olives sur le pain, épicer de slk et de poivre, couvrir avec la mozzarella et gratiner 4-8 minutes.

GRILLER SUR LE PLAT DE GRILL

1. Graissez le plat avec de l'huile résistante à la chaleur, p.e. de l'huile de coco.
2. Pour griller nous recommandons une température haute.
3. Si nécessaire, réduisez la température.

Prudence :
L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !

RECETTES POUR LE GRILL

Pizzaburger

100 g de viande hachée de porc et de boeuf, 1 gousse d'ail et ½ oignon en dés, 1 oeuf, 2 cuillères à soupe de chapelure, 50 g de fromage gouda, 50 g de jambon cuit, 2 cuillères à café de purée de tomates, ½ cuillères à café d'épice pour pizza, sel et poivre, si nécessaire, 1 petit pain, 2 feuilles de salade, 1 cuillère à soupe de mayonnaise, 1 cuillère à soupe de ketchup de tomates, 2 tranches de tomates, 2 tranches d'oignon

Mélanger la viande hachée, l'ail et l'oignon, l'oeuf, la chapelure, le fromage, le jambon en dés, purée de tomates et les épice de pizza. Former deux boulettes plates et les griller sur le plat de gril huilé 6-8 minutes en les tournant une fois. Couper le petit pain et le griller quelques instants. Tartinez le pain avec un peu de mayonnaise, ajouter le salade lavé, puis la première boulette. La napper de ketchup, y mettre la deuxième boulette, les tomates et les oignons. Mettre la deuxième moitié du petit pain en haut.

Brochette aux crevettes

4 crevettes, 4 échalottes, un peu de cumin, 1 brochette en bois

Piquer les crevettes et les échalottes absur le brochette, le brosser avec de l'huile au ou à l'ail et le griller 8–10 minutes

Brochettes épicé

200 g de filet de poulet, 3 cuillères à soupe de sauce de soia, 2 pincées de beurre de chili, ½ cuillères à café de gingembre frais râpé, un peu d'huile, 3 brochettes en bois

Passer le filet de poulet aux congélateur et le couper en tranches très fines, mélanger la sauce de soia avec le chili et le gingembre. Mariner la viande et 2-3 heures au frigidaire.

Enduisez le plat de gril d'huile ainsi que les brochettes. Placer la viande sur les brochettes et les griller 10 minutes en les tournant de temps en temps.

Boulettes à la grecque

100 g de viande d'agneau hachée, 1 gousse d'ail, ½ oignon, 1 oeuf, 2 cuillères à soupe de chapelure, 10 olive vertes sans noyau, sel, poivre, 50 g de fromage de mouton (Féta)

Préparer une pâte de la viande hachée avec l'ail et l'oignon haché, l'oeuf, la chapelure, les olives, le fromage, sel et poivre.

Huilez le plat de gril, former trois boulettes et les griller des deux côtés pour 6-8 minutes grillen. Recommendation: Servir avec du pain Pita et de la salade de chou.

Brochettes de courgettes

1 petite courgettes (150 g), 1 cuillère à soupe de purée de tomates, 1 cuillère à café d'huile d'olives, 1 gousse d'ail hachées, ½ cuillères à café de origan, sel, poivre, 2 brochettes en bois

Couper la courgette en tranches longues très minces, prépare une farce de tomates, de l'huile, de l'ail, de l'origan, de sel et de poivre. Tartinez les tranches de courgette avec cette farce, les rouler et piquer sur les brochettes.

Griller 6–8 minutes sur le plat de gril enduite d'huile.

Brochettes de saucisses

2 saucisses, 100 g de petites tomates, un peu d'huile, 2 brochette en bois

Partager les saucisses en morceaux de 4 cm. Piquer des saucisses et des tomates sur les brochettes, et les griller 6-8 minutes.

Brochettes aux prunes

4 lardons, 4 prunes sèches, 1 pomme, 4 échalottes, un peu d'huile, 2 brochette en bois

Emballez 1 prune avec 1 tranche lard, peler et couper la pomme en quarts, peler les échalottes, piquer les échalottes, la pomme, et les prunes en lardons sur les brochettes, enduisez d'huile et les griller 6-8 minutes, tourner de temps en temps.

Brochettes de foie

150 g de foie de veau, sel, poivre, Ingrédients comme ciavant, sauf les prunes

Couper la foie en 4 morceaux, l'emballer dans les lardons, continuer comme décrit ci-avant. Griller 8-10 minutes, saler après la cuisson.

Rouleaux de dinde

1 escaloppe mince de dinde, sel, poivre, 1 cuillère à café de moutarde, 1 échalotte, 3 tranches de lardons, un peu d'huile, 3 curedents huilés

Saler et poivrer l'escaloppe, l'enduire de moutarde et la couper en 3 morceaux. Couper l'échalotte en tranches fines et les distribuer sur l'escaloppe, courvrir d'une tranche de lard. Rouler les escaloppes et les fixer avec les curedents, griller 10–12 minutes.

TEMPS DE CUISSON

Nous recommandons de couper les morceaux de viandes an tranches d'un 1 cm d'épaisseur pour réduire le temps de cuisson. Enduisez la viande d'huile ou marinezla.

Les temps indiqués sont des temps moyens, qui sont influencés par la qualité, l'épaisseur et la préparation des aliments.

Aliments	Préparation	Temps
Filet de boeuf 200 g		10-12 minutes
Steak de boeuf		20-24 minutes
Cevapcici (congélé)	Décongéler, sur brochette	10-12 minutes
Saucisse grillée mince		6-8 minutes
Saucisse grillée épaisse		10-14 minutes
Pâté de foie bavaroise en tranches de 1 cm		3-4 minutes
Brochette de viande		8-12 minutes
Seak de porc		20-25 minutes
Filet de poulet	en tranches de 1 cm, tourner de temps en temps	4-8 minutes
Filet de dinde	en tranches de 1 cm, tourner de temps en temps	4-8 minutes
Poitrine de canard	en tranches de 1 cm, tourner de temps en temps	4-8 minutes

Aliments	Préparation	Temps
Filet de lapin sans os	en tranches de 1 cm,	5-8 minutes
Kotelette d'agneau	tourner de temps en temps	12-15 minutes
Sardines		6-8 minutes
Filets de truites		5-8 minutes
Filet de saumon		10-15 minutes
Crevettes pelées		8-10 minutes
Courgettes		3-5 minutes
Pomme	Couper en tranches de 1 cm	3-5 minutes

PRÉPARER DES CRÊPES

1. Ll'appareil vous permet aussi de préparer des crêpes.
2. Utiliser le côté lisse du plat de gril.

ATTENTION!
Si vous avez grillé ou racletté avant laisser
l'appareil refroidir avant de tourner le plat!

3. Préchauffer l'appareil au degré moyen pendant 5-10 minutes.
4. Préparer la pâte.
5. Verser le contenu d'une petite louche sur le plat et distribuer la pâte à l'aide d'un rouable.
6. Cuire quelques instant et retourner à l'aide d'une spatule.
7. Puis ajouter la garniture désirée et faire cuire la garniture avec la crêpe ou bien cuire la crêpe, la décoller et la service avec une garniture à choix.

Crêpes et galettes

Les crêpes et les galettes sont une spécialité de la Bretagne. Traditionellement les crêpes sont servies avec une garniture sucrée, les galettes faites du blé noir avec garniture épicée. Mais laissez jouer votre fantaisie en créant de nouvelles garniture.

Recette crêpes

175 g de farine, 1 oeuf, 3 jaune d'oeuf, 1/8 l crème, 1 pincée de sel, eau minérale pétillante, beurre clarifié

Preneu du lait à la place de la crème. Le plus gras la crème ou le lait, la plus molle est la pâte.

Recette galettes

Remplacer 75 g de la farine par la farine de blé noir

Essayez les recettes avec de la farine complète. Dans ce cas il faut augmenter la quantité d'eau minérale pétillante.

Préparer une pâte lisse de tous les ingrédients. Laisser reposer cette pâte pour une demie heure dans le frigidaire.

Fondre un peu de beurre clarifié sur le plat de crêpe et verser 2 à 3 cuillères à soupe de pâte (ou une petite louche) sur le plat et la distribuer à l'aide d'un rouable. Cuire quelques instants, puis retourner et cuire de l'autre côté. Ajouter la garniture directement sur les crêpes/galettes et les cuire aussi quelques instants ou bien décoller les crêpes ou galettes et ajouter les garnitures de choix.

Si vous préparez une plus grande nombre de crêpes, couvrez-les et tenez- les azuc chaud dans le four à 100 °C.

Crêpes Suzette

100 g de beurre, 100 g de sucre, jus d'une demie orange, 1 petit verre de Curaçao

Préparer des crêpes en réduisant le lait et en ajoutant le jus d'une demie orange et quelques gouttes de Curaçao. Faire caraméliser le beurre et le sucre dans une poêle, ajouter du jus d'orange. Plier les crêpes, les mettre dans la poêle et les aroser de liqueur d'orange, flamber avec du rhum.

Crêpes au champignons et à la foie

250 g de chanterelles ou champignons, de Paris, 150 g de foie de veau, 40 g de beurre, 4 tranches de jambon, 100 ml de crème, 2 cuillères à soupe de Parmésan, 1/2 oignon hachée, 1 pincée de muscat, sel et poivre, 1 recette crêpes ou galettes

Faire rôtir l'oignon dans le beurre, ajouter les champignons et faire rôtir 10 minutes a feu doux. Ajouter la foie hachée et faire cuire 3 minutes à feu doux.

Préparer des crêpes ou des galettes, les couvrir d'une demie tranche de jambon. Puis ajouter la farce au chapignons et plier les crêpes. Placer les crêpes dans les poêlettes beurrées, les aroser de crème et les saupoudrer de Parmésan. Faire gratiner quelques instants.

Crêpes avec jambon et fromage

8 tranches de jambon cuit, 8 tranches de fromage, 40 g de beurre, moutarde, 1 recette crêpes ou galettes

Préparer des crêpes ou des galettes. Napper les crêpes avec un peu de moutarde et ajouter une tranche de fromage et jambon. Plier les crêpes, les mettre dans les poêlettes beurrées, les arroser de beurre fondu et les gratiner quelques minutes.

Crêpes Gourmet

5 foies de poulet, 200 g de ris de veau, 40 g de beurre, sel et poivre, un peu de vin blanc

Pour la sauce Béchamel:

50 g de beurre, 50 g de farine, 1/2 l lait, sel, poivre, muscat, 1 recette crêpes ou galettes

Couper le ris de veau en tranches fines et faire rôtir doucement dans le beurre. Ajouter les foies de poulet hachées. Faire rôtir quelques minutes à feu doux, assaisonner et ajouter du vin blanc.

Pour la sauce béchamel faire fondre la farine dans le beurre chaude en remuant. Ajouter le lait tout en remuant et faire cuire 5 minutes.

Assaisonner la sauce et en ajouter la moitié au ris de veau. Préparer des crêpes. Distribuer la viande sur les crêpes, les rouler et les placer dans les poêlettes beurrées. Aroser les crêpes de la sauce restante et ajouter des flocons de beurre. Gratiner quelques minutes.

Garnitures de sucrées à épicées

Èpicé

Asperges et mayonnaise aux fines herbes

Ragout fin

OEuf et jambon (cuire avec la galette après l'avoir tourné)

Concassé de tomates aux fines herbes (persil, basilic) (cuire avec la galette après l'avoir tourné)

Sucré

Confiture

Sucre en poudre

Fruits et crème Chantilly

De la glace, aroser de sauce au chocolat

Liqueurs

Confiture d'orange, morceaux de mandarinen et glace à la vanille.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48735

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.100 W, 230 V~, 50 Hz
Afmetingen:	Ca. 49,5 x 20,0 x 13,0 cm
Snoer:	Ca. 100 cm
Gewicht:	Ca. 2,96 kg
Grillplaat:	Ca. 40,0 x 20,0 cm, uitneembaar en draaibaar, geribde grillplaat, gladde grillplaat voor crêpes, groente, enz.
Uitrusting:	Traploze temperatuurinstelling, geïntegreerd opbergvakje voor de pannetjes, controlelampje
Toebehoren:	8 raclette-pannetjes met anti-aanbaklaag, 8 spatels, gebruiksaanwijzing

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren

begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.

4. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
5. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
6. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
8. Dompel het apparaat of het snoer om redenen van de elektrische veiligheid in geen geval in water of andere vloeistoffen.
9. Reinig het apparaat om redenen van de elektrische veiligheid niet in de vaatwasser.
10. Schakelaar en snoer mogen niet met water of andere vloeistoffen in contact komen.
11. Wanneer dit toch gebeurt, moeten alle onderdelen vóór een volgend gebruik weer helemaal droog zijn
12. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
13. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
14. Plaats het apparaat om redenen van veiligheid nooit op hete oppervlakken, op een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
15. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
16. Gebruik de raclette steeds op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.
17. Plaats het apparaat op een droge, stabiele en hittebestendige ondergrond.
18. Leg in geval van twijfel een hittebestendige plaat onder het apparaat.
19. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.
20. Het snoer of de gebruikte verlenging moet zo worden geplaatst dat eraan trekken of erover struikelen voorkomen wordt.
21. Wikkel het snoer niet rond het apparaat en vermijd knikken in het snoer om schade aan het snoer te voorkomen.
22. Gebruik de raclette uitsluitend in binnenruimten.

23. Dek het apparaat tijdens het gebruik nooit af om een oververhitting van het apparaat te voorkomen.
24. Beweeg het apparaat niet zolang dit in bedrijf is om verwondingen te voorkomen.
25. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
26. Kom tijdens het bedrijf nooit met uw handen tegen het hete apparaat – gevaar voor verbranding!
27. Raak het apparaat en ook de raclette pannetjes alleen aan de handvatten aan.
28. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken.
29. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de netstekker zich in het stopcontact bevindt.
30. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of het snoer in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice.
31. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.
32. Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, dient dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een op een soortgelijke manier gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaren te voorkomen.

LET OP:
Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!

Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen.
2. Controleer of alle genoemde toebehoren voorhanden zijn.
3. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.

4. Olie de grillplaat en de pannetjes voor het eerste gebruik iets in, het beste met kokosolie of een ander hittebestendig vet.
5. Leg de gecoate grillplaat met de gewenste zijde naar boven op het apparaat.
6. Controleer of alle onderdelen correct zijn gemonteerd en of het apparaat stabiel staat.
7. Overtuigt u zich ervan dat de temperatuurregelaar zich in de laagste stand (MIN) bevindt.
8. Steek de stekker in een stopcontact (230 V~, 50 Hz).
9. Laat het apparaat gedurende ca. 30 minuten opwarmen om eventuele fabricageresiduen te verwijderen. Open het raam gedurende deze fase. Na het inbranden vertoont het apparaat misschien al sporen van gebruik, deze hebben echter geen nadelige invloed op de werking van het apparaat en zijn geen reden voor reclamatie.

BEDIENING

1. Om aan tafel te grilleren / racletten plaats het apparaat midden op de tafel. Als u er niet zeker van bent dat uw tafel hittebestendig is, leg dan voor de veiligheid een hittebestendige plaat onder het apparaat, in geen geval echter een metalen plaat.
2. Bereid alle ingrediënten voor en zet deze in schotels op de tafel gereed voordat u met het grilleren of het bereiden van raclette begint.
3. Leg de gecoate grillplaat met de gewenste zijde naar boven op het apparaat.
4. Overtuigt u zich ervan dat de temperatuurregelaar zich in de laagste stand (MIN) bevindt.
5. Steek de stekker in een stopcontact (230 V~, 50 Hz).
6. Draai de schakelaar op de gewenste temperatuurstand. Het controlelampje gaat branden. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het lampje uit. Het controlelampje schakelt afwisselend in en uit.
7. Laat het apparaat gedurende ca. 15 minuten voorverwarmen voordat u met de bereiding begint (de pannetjes hiervoor uit het apparaat nemen).
8. Voor het bereiden van raclette aanbevelen wij de middelste stand, voor het grilleren de hoogste stand. Olie de grillplaat iets in met een hittebestendig vet, bijv. kokosolie, voordat het te grilleren product erop wordt gelegd.
9. Als het te grilleren product resp. de kaas te sterk of te vlug bruinen, schakel het apparaat iets omlaag.
10. Draai de schakelaar na gebruik van het apparaat op de laagste stand en trek de stekker uit het stopcontact.
11. Laat het apparaat afkoelen.

Neem a.u.b. ook de algemene opmerkingen bij de recepten in acht!

REINIGING EN ONDERHOUD

Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens dit te reinigen.

Draai de schakelaar op de laagste stand en trek de stekker uit het stopcontact.

1. Het apparaat mag voor het reinigen in geen geval in water worden gedompeld of met water of een andere vloeistof in aanraking komen. Indien nodig kunt u het verwarmingselement met een vochtige, goed uitgedrukte doek afvegen. Let erop dat geen vocht het apparaat binnendringt. Het verwarmingselement moet helemaal droog zijn voordat het opnieuw wordt gebruikt.
2. Alle demonteerbare onderdelen kunnen in heet water met een mild afwasmiddel worden schoon gemaakt.
3. In het geval van sterke vervuiling, laat de grillplaat resp. de pannetjes een tijdje in heet water met een mild afwasmiddel inweken.
4. Gebruik a.u.b. beslist geen pannensponsjes of dergelijke reinigingsgereedschappen of scherpe en schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak zouden kunnen beschadigen.
5. Let erop dat alle onderdelen helemaal droog zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet en opbergt.

ALGEMENE OPMERKINGEN

1. De ingrediënten voor de racletterecepten zijn telkens berekend voor 1 persoon. Vermenigvuldig de ingrediënten afhankelijk van het aantal gasten.
2. Per persoon heeft men ongeveer 200 g vast kokende, in de schil gekookte aardappelen nodig en 150 g raclettekaas.
3. Doe niet te veel ingrediënten in de pannetjes, anders kan de kaas aanbranden of de andere ingrediënten worden niet goed gaar.
4. Verwarm de borden, een koud bord laat de kaas snel drogen.
5. Sausen en kaas worden soms zeer snel bruin, daarom dient u de pannetjes meerdere keren uit het apparaat te nemen en het gaarproces te controleren.
6. Denk er bij het kruiden van de kaas aan dat deze ten dele ook reeds sterk gezouten is.
7. Doe de aardappelen, noedels of rijst heet in de pannetjes, dan hebt u kortere gaartijden.
8. Bereid alle ingrediënten hapklaar gesneden in kleine schaaltjes en plaats de schaaltjes binnen handbereik van de raclette.
9. Verwarm het apparaat ca. 15 minuten voor op de hoogste stand om te grilleren.
10. Snijd de grotere vleesstukken (bijv. Eendenfilet) in plakjes van 1 cm, daardoor wordt de gaartijd aanzienlijk korter.
11. Grilleer rauw vlees altijd op de grillplaat, niet in de raclettepannetjes.
12. Verzorg het te grilleren product met olie of marineer het.
13. Werk voor het grilleren op de hoogste stand. Voor het bereiden van raclette aanbevelen wij de middelste stand, voor het warmhouden een lage stand.

RACLETTE

De oorspronkelijke raclette bestond uit in de schil gekookte aardappelen, raclettekaas en verschillende in azijn gemarineerde groenten. Vandaag de dag echter kent onze inventiviteit wat

betreft de ingrediënten bijna geen grenzen meer. Naast aardappelen en kaas kunt u de pannetjes ook vullen met vlees, worst, wild, gevogelte, vis, vers fruit en groente, zelfs ook met zoete lekkernijen. Wie geen aardappelen lust, kan als basis ook witbrood, vermicelli of rijst gebruiken. In plaats van de raclettekaas kunt u ook andere goed smeltende harde kaas gebruiken, bijv. Goudse kaas, Greyerzer, Cheddar of Appenzeller. Ook zachte kaas zoals Roquefort en Gorgonzola smelten gemakkelijk en geven de gerechten een pittige smaak. Boterkaas en camembert zijn zachter wat betreft het aroma. Zeer mild en licht smeltend is mozzarella. De kaas dient bij het racletten alleen te worden gesmolten, hij dient niet bruin te worden. U kunt uw gasten ook bonte platen met verschillende ingrediënten aanbieden. Dan kan iedereen zijn pannetje naar eigen smaak vullen.
Enkele suggesties: (ga per persoon uit van 100 – 200 g extra beleg, natuurlijk kan de lijst willekeurig worden uitgebreid)

Groente
Gedroogd, ingeweekt eekhoorntjesbrood, verse paddestoelen in plakjes, spruitjes gestoomd, courgette-, tomaten-, aubergine-, prei- of uienplakjes, maïs, asperges, schorseneer- of peenstukjes (vooraf garen), sjalotten in ringen, geblancheerde spinazie, rucola of snijbietbladeren, peulen.

Vlees en gevogelte
Gebraden of gekookte kippen- of kalkoenfilets in plakjes, strookjes of dobbelsteentjes; gekookte ham, gebraden kalfslever, gegaarde hazenrug getrancheerd en in plakjes gesneden, kleine braadworstjes gebraden, gebraden kleine gehakt-schijfjes, kleine gebraden filets, gebraden eendenfilet.

Vis en schaaldieren
Gerookte zalm, forellenfilets, gestoomde scholfilets, tonijn in eigen sap (blik), gestoomde zeetong of kabeljauwfilets, garnalen, krabbenvlees

Fruit
Bananen, mango, papaya, aardbeien, ananas, peren, appels, bosbessen. Bij bessen zijn verse en ontdooide vruchten geschikt.

1. Om raclette te bereiden dient de grillplaat in het apparaat te zijn geplaatst (zie ook Ingebruikneming, Bediening van het apparaat).
2. Vul nu de raclette-pannetjes volgens uw smaak resp. onze recepten met ingrediënten en plaats deze in de overeenkomstige uitsparingen op de racletteplaat. Overbak zo lang tot dat de kaas gaat smelten.
3. Zodra de kaas is gesmolten het pannetje eruit nemen. Laat de inhoud op een bord glijden. Als de kaas mocht vastplakken, maak deze a.u.b. met behulp van de spatel los.
4. Wanneer u bij het bereiden even wilt pauzeren, schuif dan het pannetje a.u.b. in de houder onder de racletteplaat.

ATTENTIE!

A.u.b. de pannetjes uitsluitend aan de handgrepen aanraken omdat de pannetjes zelf bij het overbakken zeer heet worden.

De pannetjes zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik daarom geen messen, vorken of andere metalen voorwerpen om aangebakken levensmiddelen los te maken. U kunt daardoor de laag beschadigen.

RACLETTE RECEPTEN

De navolgende recepten zijn telkens berekend voor één persoon. Vermenigvuldig a.u.b. de ingrediënten overeenkomstig het aantal gasten.

Aardappelen, kaas en …. De oorspronkelijke raclette

Ingrediënten:
200 g in de schil gekookte aardappelen
150 g raclettekaas in ca. 3 mm plakjes
100 g mixed pickles
een beetje olie of boter voor het pannetje

Bereiding:
De aardappelen schillen, in dunne plakjes snijden, een zeer dun laagje boter in het pannetje, meerdere plakjes aardappel in het pannetje doen, 1 EL Mixed Pickles erop deponeren, met een plakje kaas bedekken, racletten.

In plaats van kaas kunt u ook sausen (crèmes) gebruiken: Op de volgende pagina's vindt u enkele recepten voor pikante sausen alsmede recepten voor het gebruik van deze sausen.

Citroensaus
100 g volvette verse kaas, ¼ TL geraspte verse citroenschil, 1 EL citroensap, 1 snufje nootmuskaat, 3 EL melk, 30 g geraspte Parmezaanse kaas, zout, peper.
Alle ingrediënten mengen (bijv. met de ESGE-Zauberstab®).

Tomatensaus
100 g volvette verse kaas, 1 EL room, 1 gedroogde in olijfolie gemarineerde tomaat, 1 teentje knoflook, cayennepeper, zout, peper.
Volvette verse kaas en room mengen, tomaat in kleine stukjes snijden, bijv. met de ESGE-Zauberstab®, tevens het knoflookteentje, met kaasroom mengen. Met cayennepeper, peper en zout kruiden.

Sinaasappelsaus
Ingrediënten als citroensaus, in plaats van citroensap en -schil sinaasappelsap en -schil gebruiken. Naar believen ¼ TL kerriepoeder toevoegen.

Ingwersaus
100 g volvette verse kaas, ¼ TL geraspte, verse gember, 1 TL sojasaus, 1 snufje tabasco, 2 TL citroensap, 2 EL appelsap, 30 g geraspte Parmezaanse kaas, zout
Alle ingrediënten mengen

Yoghurtsaus
100 g volle yoghurt, 50 g grof geraspte Goudse kaas
Alle ingrediënten mengen.

Pepersaus
50 g volvette verse kaas, 2 EL slagroom, 50 g geraspte Goudse kaas, zout, 1 TL groene gemarineerde peperkorrels. Alle ingrediënten mengen, de peperkorrels alleen erin roeren.

Amandelsaus
25 g geschilde amandelen, 100 g fetakaas, 2 EL zoete room, 1 knoflookteentje, zout, peper.
De amandelen kort in de pan aanbraden en wanneer ze afgekoeld zijn, in kleine stukjes hakken of malen (bijv. met de ESGE-Zauberstab® en de ESGE-Zauberette®). Alle ingrediënten in een elektrische pureermachine doen en fijn pureren.
Tip: In plaats van amandelen kunt u ook pistaches, pinda's of walnoten gebruiken.

Room-mierikswortel-saus
100 g volvette verse kaas, 3 EL zure room, 1 ei, 1 TL mierikswortel, peper
Alle ingrediënten mengen.

Knoflooksaus
1 hele knoflookknol, 100 g volvette verse kaas, 3 EL room, ½ bosje gladde peterselie zonder steeltjes fijn gehakt, zout, peper.
De gehele knoflookknol in een vochtige papieren keukendoek wikkelen en in de magnetron 4–5 minuten garen totdat de teentjes zacht zijn. De knol enigszins laten afkoelen en de teentjes uit de schillen pellen. De knoflookteentjes en alle andere ingrediënten in een elektrische pureermachine (bijv. met de ESGE-Zauberstab® en ESGE-Zauberette®) pureren.
Tip: wanneer u daslook kunt krijgen, doet u er nog ½ bosje verse daslook bij, klein gesneden.

Zoete saus
100 g volvette verse kaas,1 TL vanillesuiker, ½ EL honing, 3 EL room
Alle ingrediënten mengen

Probeer de volgende recepten met sauzen

Garnalen met tomatensaus
100 g gegaarde garnalen (pot), 100 g courgettes in plakjes, een beetje olijfolie, 100 g gekookte rijst, tomatensaus
De garnalen en de courgetteplakjes op de geoliede grilplaat 2 minuten lang braden, regelmatig omdraaien. In het met boter gevette pannetje een beetje rijst doen, courgettes en garnalen eroverheen, met tomatensaus bedekken en 3–4 minuten lang garen.

Roodbars met citroensaus
150 g in de schil gekookte en geschilde aardappelen, 150 g dunne roodbarsfilet, 1 tomaat, 1 EL uiengroen in ringen gesneden, zout, peper, boter, citroensap.
Aardappelen en tomaten in plakjes snijden, roodbars in hapklare stukjes snijden. Het pannetje met een beetje vloeibare boter vetten, enkele plakjes aardappel er inleggen, daarop enkele dobbelsteentjes vis. De vis met het citroensap besprenkelen, peperen, zouten, 1-2 plakjes tomaat op de vis leggen, met citroensaus bedekken. Het pannetje in het raclettoestel schuiven en 6–8 minuten garen.

Spinazie met amandelsaus
100 g bladspinazie (diepvries), ½ ui, 1 teentje knoflook, 1 TL boter, 150 g geschilde, in de schil gekookde aardappelen, zout, peper, nootmuskaat, boter
De ui en het knoflook schoonmaken, in kleine dobbelsteentjes snijden en met de boter blancheren, de diepvriesspinazie er bijdoen en roeren totdat de spinazie ontdooid en heet is. Het pannetje met een beetje vloeibare boter vetten, enkele plakjes aardappel er indoen, de spinazie met zout, peper en nootmuskaat kruiden, een beetje van de spinazie toevoegen, met amandelsaus bedekken, 3–4 minuten garen.

Eendenfilet met gembersaus
150 g eendenfilet, 150 g gekookte rijst, 2 TL sojasaus, 2 TL citroengelei, gembersaus, boter
De eendenfilet in ½ cm dunne plakjes snijden en op de grilplaat van uw raclette 2 minuten braden, meerdere keren omdraaien.
Het pannetje met een beetje vloeibare boter vetten, een beetje rijst en een beetje vlees in het pannetje doen. Het vlees met citroengelei insmeren, sojasaus eroverheen sprenkelen en met gembersaus bedekken, 3–4 minuten garen.

Kippenvlees met sinaasappelsaus
150 g gekookte lintvormige macaroni, 100 g gekookt kippevlees, sinaasappelsaus, boter, zout, kerriepoeder

Het pannetje met een beetje vloeibare boter vetten, enkele noedels en een beetje vlees er indoen, met kerrie, zout en peper kruiden. Met sinaasappelsaus bedekken, 3–4 minuten garen.

Gerookte zalm met room-mierikswortelsaus

150 g asperge in stukjes (pot), 100 g gerookte zalm, boter

Pannetje met boter vetten, enkele stukjes asperge er inleggen, een beetje gerookte zalm erop verdelen, met roommierikswortelsaus 6 bedekken. 5–7 minuten garen. Hierbij smaakt witbrood dat u op de grilplaat kunt roosteren.

Appel-kalfslever met yoghurtsaus

150 g kalfslever, 1 appel, ½ ui, 150 g aardappelpuree (kant-en-klaar product), 2 TL vossebessen, 2 TL olie, yoghurtsaus

De lever in dunne, hapklare stukjes snijden, appel schillen, klokkenhuis verwijderen, in plakjes snijden, uien schoonmaken, in dunne plakjes snijden. Op de grillplaat wat olie doen en de lever, appel en ui heel kort 1-2 minuten al draaiende aanbraden. 1-2 EL aardappelpuree in het gevette pannetje doen, een beetje van het gebraden product erop verdelen. Met yoghurtsaus bedekken, 3 minuten garen, met vossebessen serveren.

Aardappel, courgettes, ham met pepersaus

100 g geschilde, in de schil gekookte aardappelen, 100 g kleine courgettes in plakjes, 100 g gekookte ham in strookjes, een beetje boter, zout, peper

Pannetje met boter vetten, courgetteplakjes op de grilplaat aanbraden, van beide kanten ca. 2 minuten, enkele aardappelen courgetteplakjes in het pannetje doen.

Ham erop leggen, kruiden, met pepersaus bedekken, 3–4 minuten garen.

Fruit met zoete saus – een lekker dessert

150 g fruit naar jaargetijde in hapklare stukjes gesneden, citroensap, zoete saus

Een beetje fruit in het pannetje doen, weinig citroensap eroverheen sprenkelen, met zoete saus bedekken. 3–4 minuten garen.

Diversiteit uit het racletpannetje

De ingrediëntenlijst kent bij het racletten bijna geen grenzen, daarom kunnen de volgende recepten ook slechts een kleine suggestie vormen voor talloze mogelijkheden.

Gevulde tomaten

3 kleine tomaten, 2 champignons, 1 plakje toastbrood, 2 EL fijn gehakte basilicumblaadjes, 2 TL fijn gehakte peterselie, 50 g gekookte ham, 2 EL zure room, 1 TL tomatenpuree, zout, peper, 100 g mozarella, boter

Toastbrood roosteren toasten en met champignons en ham in een elektrische pureermachine, bijv. ESGE-Zauberstab® met ESGE-Zauberette®, fijn hakken. Basilicum, peterselie, zure room en tomatenpuree toevoegen, kort mengen, met zout en peper op smaak brengen, nogmaals mengen, tomaten ermee vullen, het pannetje met boter vetten, 2 tomatenhelften er indoen, mozzarella in plakjes snijden, op de tomaten legen en 6–8 minuten garen.

Camembert en vossenbessen

150 g gekookte lintvormige macaroni, 1 EL vossenbessen, 100 g rijpe camembert, boter

Het pannetje met boter vetten, een deel van de noedels er indoen, vossebessen erop verdelen, camembert in plakjes snijden en op de noedels leggen, 4–5 minuten garen.

Gevulde champignons

4 grote champignons, 1 plakje toastbrood, 1 EL fijn gehakte peterselie, 1 hardgekookt geschild ei, 50 g gerookte zalm, 2 EL zure room, 1 TL

zoete mosterd, ½ TL geraspte mierikswortel, zout, peper, 100 g mozarella, boter
De champignons schoonmaken, steeltjes verwijderen. Paddestoelkoppen bewaren. Paddestoelsteeltjes en alle andere ingrediënten als bij gevulde tomaten beschreven verwerken. De massa in de paddestoelen doen, mozzarella in plakjes snijden, op de massa leggen. Het pannetje met boter vetten en 2 paddestoelen er indoen. 4–6 minuten garen.

Tomaten-basilicum-crostini

1 vleestomaat, 2 EL basilicumblaadjes vers, 12 groene pitloze olijven, zout, peper, 100 g mozarella, 6 dunne plakjes stokbrood, olijfolie
Tomaat in dobbelsteentjes snijden, basilicum in kleine stukjes snijden, olijven in ringen snijden, 1 stokbroodplakje op de grilplaat roosteren, het pannetje vetten, het brood in het pannetje leggen. Dobbelsteentjes tomaat, basilicum en olijven op het brood verdelen, zouten, peperen, met mozzarella bedekken en 4–6 minuten lang garen.

Salami-Paprika

150 g in de schil gekookte en geschilde aardappelen, 100 g gegrilleerde gemarineerde paprika's, 50 g salami in plakjes, 120 g raclettekaas in plakjes, paprika, boter
De pannetjes met boter vetten, enkele plakjes aardappel er indoen, paprika in strookjes snijden, enkele strookjes op de aardappelen leggen, tevens de salami met raclettekaas bedekken. 3–4 minuten garen, met paprika bestuiven.

GRILLEREN OP DE GRILLPLAAT

1. De grillplaat met anti-aanbaklaag moet met een hittebestendig vet, bijv. kokosvet, iets worden ingevet.
2. Schakel om te grilleren het apparaat in de hoogste stand.
3. Plaats het te grilleren product op de grillplaat en draai de levensmiddelen tijdens het grilleren af en toe om tot deze gaar zijn.
4. Mocht het te grilleren product te bruin worden, zet de temperatuurregelaar op een lagere stand

LET OP:
Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!

GRILLEREN RECEPTEN

Pizzaburger

100 g gehakt half-om-half, 1 teentje knoflook en ½ ui in kleine dobbelsteentjes, 1 ei, 2 EL paneermeel, 50 g Goudse kaas, 50 g gekookte ham, 2 TL tomatenpuree, ½ TL pizzakruiden, evtl. zout en peper, 1 broodje, 2 blaadjes ijssla, 1 EL mayonnaise, 1 EL tomatenketchup, 2 plakjes tomaat, 2 plakjes ui
Gehakt, knoflook en uiendobbelsteentjes, ei, paneermeel, in kleine dobbelsteentjes gesneden Goudse kaas, in kleine dobbelsteentjes gesneden ham, tomatenpuree en pizzakruiden tot een deeg kneden. 2 platgedrukte burgers vormen.
De grilplaat met een dun laagje olie vetten, de burgers grilleren, 6–8 minuten, één keer omdraaien.
Het broodje één keer overdwars open snijden, kort van beide kanten op de gril roosteren. Met een beetje mayonaise insmeren, slablaadjes wassen, drogen, centrifugeren, op de mayonaise leggen, daarop de 1e burger. Hierop ketchup

doen, de 2e burger er opleggen, tomaten en uien erop, deksel van het broodje er opleggen.

Grieks gehakt

100 g lamsgehakt, 1 teentje knoflook, ½ ui, 1 ei, 2 EL paneermeel, 10 pitloze groene olijven, zout, peper, 50 g schapenkaas

Gehakt met fijn gesneden knoflook en ui, ei, paneermeel, in kleine dobbelsteentjes gesneden olijven, in dobbelsteentjes gesneden schapenkaas, zout en peper tot een deeg kneden.

De grilplaat met een dun laagje olie vetten, 3 gehaktballen vormen en van beide kanten tezamen 6–8 minuten lang grilleren. Serveer hierbij pitabrood en koolsla.

Courgettespiesjes

1 kleine courgette (ca. 150 g), 1 EL tomatenpuree, 1 TL olijfolie, 1 in dobbelsteentjes gesneden teentje knoflook, ½ TL oregano, zout, peper, 2 geoliede houten spiesjes

De courgettes met de allessnijder in zeer dunne lange plakjes snijden, van tomatenpuree, olie, knoflook, oregano, zout en peper een pasta vervaardigen.

Courgetteplakjes hier dun mee bestrijken, op-rollen en op de spiesjes steken. Ca. 6–8 minuten op de met een zeer dun laagje olie gevette grilplaat grilleren.

Worstspiesjes

2 Weense worstjes of cabanossi, 100 kerstomaten, een beetje olie, 2 houten spiesjes geolied

De worstjes in 4 cm lange stukjes verdelen, hierbij schuin snijden. Afwisselend de worstjes en de kerstomaten op de spiesjes steken, oliën en 6–8 minuten grilleren.

Pikante spiesjes

200 g kippenvlees, 3 EL sojasaus, 2 msp. chilikruidenpasta, ½ TL verse, fijn geraspte gember, een beetje olie, 3 houten spiesjes

Kippenfilet kort invriezen en met de allessnijder in zeer dunne plakjes snijden (tegen de vleesvezelrichting), sojasaus met chili en gember mengen. Vlees ermee marineren en 2-3 uur met deksel erop in de koelkast zetten. De grilplaat met een dun laagje olie vetten, tevens de houten spiesjes. Het vlees golfvormig op de spiesjes steken, d.w.z. dat de vleesplakjes één keer worden samengevouwen en 2 keer worden doorgestoken. Regelmatig omdraaiend 10 minuten lang grilleren.

Tip: In plaats van kippenfilet varkenshaas gebruiken.

Garnalenspiesjes

4 garnalen, 4 sjalotten, een beetje kruiskummelolie, 1 houten spiesje geolied

De garnalen en de sjalotten afwisselend op het houten spiesje steken, met kruiskummelolie (of knoflookolie) insmeren en grilleren. 8-10 minuten.

Spekpruimenspiesjes

4 plakjes ontbijtspek (bacon), 4 zachte gedroogde pruimen, 1 appel, 4 sjalotten, 2 houten spiesjes geolied.

Telkens 1 plakje spek om 1 pruim wikkelen, de appel schillen en in vier of in acht stukjes verdelen (afhankelijk van de grootte), sjalotten schoonmaken, afwisselend sjalot, appel, spekpruim op het spiesje steken, met olie vetten, 6–8 minuten grilleren, regelmatig omdraaien.

Leverspiesjes

150 g kalfslever, zout, peper, andere ingrediënten als spekpruimenspiesje, alleen geen pruimen

Lever in 4 stukjes verdelen, in bacon wikkelen, verder als bij spekpruimen te werk gaan. Grilleertijd 8–10 minuten, pas na het grilleren kruiden (zout maakt de lever anders hard).

Kalkoenrolletjes

1 dunne kalkoenschnitzel, zout, peper, 1 TL mosterd, 1 sjalot, 3 plakjes ontbijtspek (bacon), een beetje olie, 3 tandenstokers geolied

Schnitzel zeer dun kloppen, zouten, peperen, met mosterd insmeren, in 3 stukken verdelen. Sjalot in fijne ringen snijden en op de schnitzels verdelen, op iedere schnitzel 1 plakje spek. De schnitzels strak oprollen, de uiteinden met tandenstokers vastprikken, oliën en 10–12 minuten lang garen.

GRILLEERTIJDEN

Wij adviseren om grotere stukken vlees (bijv. eendenfilet) in plakjes van 1 cm te snijden, daardoor wordt de gaartijd aanzienlijk korter. Smeer het te grilleren product vooraf met olie in of marineer het. De aangegeven grilleertijden zijn gemiddelde waarden en kunnen op grond van de kwaliteit van het te grilleren product, de dikte ervan, de voorbehandeling langer of korter zijn.

Te grilleren product	Voorbereiding	Grilleertijd
Runderenfilet 200 g		10–12 minuten
Runderenfricandeau		20–24 minuten
Cevapcici (diepvries-product)	Ontdooien, op spiesjes steken	10–12 minuten
Braadworst dun		6–8 minuten
Vleesspiesjes		8–12 minuten
Varkenssteak 200 g		20–25 minuten
Kippenborst	In 1 cm strookjes, regelmatig omdraaien	4–6 minuten
Kalkoenfilet	In 1 cm strookjes, regelmatig omdraaien	4–6 minuten
Eendenfilet	In 1 cm strookjes, regelmatig omdraaien	4–6 minuten
Haasrug zonder benderen	In 1 cm strookjes, Regelmatig omdraaien	5–8 minuten
Lamkoteletten		12–15 minuten
Forellenfilet		5–8 minuten
Zalmfilet		10–15 minuten
Garnalen geschild		8–10 minuten
Courgettes	In 1 cm plakjes	3–5 minuten

BEREIDING VAN CRÊPES

1. Met het apparaat kunt u ook crêpes maken.
2. Draai hiervoor de grillplaat om zo dat de gladde zijde naar boven wijst.

ATTENTIE!
Als u eerst hebt gegrilleerd of raclette hebt bereid, laat dan eerst de grillplaat volledig afkoelen!

3. Verwarm het apparaat voor op de middelste stand gedurende ca. 5 minuten.
4. Bereid een crêpes-deeg en laat deze gedurende ca. 30 minuten opzwellen.
5. Geef een kleine scheplepel deeg in het midden van de crêpesplaat.

6. Zodra de deeg dik geworden is, de crêpes met behulp van een spatel omdraaien.
7. Dan kunt u het gewenste belegsel er op leggen en samen met de crêpes verdergaren of de bereide crêpes eraf nemen en naar uw smaak vullen.

Crêpes en galettes van zoet tot pittig

Crêpes en galettes zijn specialiteiten uit de Bretagne. Traditioneel worden crêpes met zoete vulling, de stevige galettes van boekweitmeel met pittige vulling geserveerd. Maar vanzelfsprekend kunnen er ook zoute crêpes met pittige vulling worden bereid. Probeer gewoon eens nieuwe vullingen uit.
In dunne strookjes gesneden crêpes zijn overigens een kostelijke verfijning voor soep ("Flädle").

Basisrecept crêpes
175 g bloem, 1 ei, 3 eigeel, 1/8 l room, 1 snufje zout, mineraalwater met koolzuur, botervet om te bakken
In plaats van room kunt u ook melk gebruiken. Hoe vetter de room resp. melk, des te zachter wordt het deeg.

Basisrecept galettes
Vervang 75 g bloem door boekweitmeel, u kunt ook tarwe- of speltvolkorenmeel gebruiken. Dan hebt u een beetje meer mineraalwater nodig.
Alle ingrediënten met de pureerstaaf of een handmixer roeren totdat er een dunvloeibaar deeg ontstaat en ½ uur lang in de koelkast plaatsen, zodat het meel in het deeg kan opzwellen.
Telkens een beetje botervet op de crêpeplaat doen, verhitten en 2-3 EL deeg (of een kleine scheplepel) deeg op de plaat doen en met een houtenspatel of een houten palet dun uitsmeren. Het deeg kort bruin laten worden, vervolgens met de houten spatel omdraaien. De vulling ofwel na het omdraaien direct op de crêpes/galettes doen en kort meegaren of de crêpes resp. galettes garen, van de plaat nemen en naar smaak vullen. Reeds gebakken crêpes kunnen in de oven op 100 °C bedekt worden warm gehouden.

Crêpes Suzette
100 g boter, 100 g suiker, sap van ½ sinaasappel, 1 glaasje curaçao
Crêpes bereiden, waarbij u een beetje minder melk dan aangegeven en in plaats daarvan het sap van een halve sinaasappel en een spetter curaçao toevoegt. Boter en suiker in een flambeerpan tot karamel laten worden en met sinaasappelsap blussen. De crêpes twee keer opvouwen, in de pan doen, sinaasappellikeur eroverheen gieten en met rum flamberen.

Crêpes met champignons en lever
250 g champignons, 150 g kalfslever, 40 g boter, 4 plakjes ham, 100 ml room, 2 EL Parmezaanse kaas, 1/2 fijn gehakte ui 1 snufje nootmuskaat, zout en peper, 1 basisrecept crêpes of galettes
De ui in de boter roosteren, de paddestoelen toevoegen en ca. 10 min. blancheren. De fijn gesneden lever toevoegen en het geheel ca. 3 min. garen. Uit een gezouten basisdeeg crêpes of galettes vervaardigen en met telkens ½ plakje ham beleggen. Hierop het champignon/lever-mengsel doen en de crêpes oprollen. De rolletjes in een met boter gevette soufflévorm doen, room eroverheen gieten en Parmezaanse kaas eroverheen strooien. Op 230 °C in de oven gratineren.

Crêpes met ham en kaas
8 plakjes gekookte ham, 8 plakjes toastkaas, 40 g boter, mosterd, 1 basisrecept zoute crêpes of galettes
Crêpes of galettes volgens basisrecept vervaardigen. De crêpes met een dun laagje mosterd insmeren en er telkens één plakje kaas

en ham opleggen. De crêpes oprollen, in een soufflévorm doen en vloeibare boter eroverheen gieten. Op 250 °C ca. 10 min. in de oven gratineren.

Crêpes Gourmet

5 kippenlevertjes, 200 g kalfshersenen, 40 g boter, zout en peper, een beetje witte wijn

Voor de béchamelsaus:

50 g boter, 50 g bloem, 1/2 l melk, zout, peper, nootmuskaat, 1 basisrecept zoute crêpes of galettes

De kalfshersenen in dunne plakjes snijden en in de boter aanbraden. De fijn gehakte kippenlever toevoegen. Het geheel enkele minuten laten smoren, kruiden en met de witte wijn blussen. Voor de saus de bloem in de hete boter oplossen. Al roerende de melk toevoegen en 5 min. laten koken. De saus kruiden en de helft ervan wegzetten. De andere helft van de saus door de vulling roeren. Crêpes van gezouten deeg volgens het basisrecept vervaardigen. De crêpes met de vulling insmeren, oprollen. De rolletjes in een geboterde soufflévorm doen, de resterende béchamelsaus eroverheen doen en botervlokjes er opleggen. In de oven op 230 °C gratineren totdat de oppervlakte goudbruin is.

Vullingen van zoet tot pittig

Zoet

Met jam besmeren, oprollen, poedersuiker eroverheen strooien.

Zakjes vormen en deze met fruit en slagroom vullen.

Crêpezakjes met ijs vullen, hete chocoladesaus eroverheen gieten.

Crêpes met sinaasappeljam insmeren, mandarijntjes er opdoen, oprollen en hierbij vanillesaus opdienen.

Pittig

Met aspergespitsen en een beetje kruidenmayonaise vullen.

Crêpezakjes met Ragout fin vullen.

Na het omdraaien een ei opslaan, op de galette laten glijden en meegaren.

Grof gehakte tomaten met fijn gehakte kruiden (peterselie, basilicum) na het omdraaien op de galette doen en kort verhitten.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.
Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48735

DATI TECNICI

Potenza:	1.100 W, 230 V~, 50 Hz
Ingombro:	49,5 x 20,0 x 13,0 cm circa
Cavo:	100 cm circa
Peso:	2,96 kg circa
Grill:	40,0 x 20,0 cm circa, estraibile e rigirabile, piastra scanalata, piastra liscia per crêpes, verdure, ecc.
Dotazione:	Temperatura a regolazione continua, portapadelline integrato, spia di controllo
Accessori:	8 padelline antiaderenti per raclette , 8 spatole, istruzioni d'uso

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design.

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti.

I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.

4. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
5. Conservare l'apparecchio in luogo non accessibile ai bambini.
6. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
7. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
8. Per ragioni di sicurezza elettrica, non immergere per nessun motivo l'apparecchio o il cavo in acqua o in altri liquidi.
9. Per ragioni di sicurezza elettrica, non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.
10. L'interruttore e il cavo non devono entrare in contatto con l'acqua o con altri liquidi.
11. Se ciò dovesse succedere, prima di riutilizzare il dispositivo accertarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.
12. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
13. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
    - alla preparazione di tè in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
    - aziende agricole,
    - all'utilizzo da parte di ospiti negli hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
14. Per ragioni di sicurezza, non posizionare per nessun motivo l'apparecchio su superfici calde, metalliche o bagnate.
15. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.
16. Utilizzare l'apparecchio sempre su una superficie libera, piana e resistente alle alte temperature.
17. Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e resistente alle temperature elevate.
18. In caso di dubbio si consiglia di posizionare l'apparecchio su una base resistente alle temperature elevate.
19. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
20. Il cavo o l'eventuale prolunga devono essere sistemati in modo tale da non essere tirati o da inciamparci.

21. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio ed evitare di piegarlo onde prevenire danni al cavo di alimentazione.
22. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
23. L'apparecchio non deve essere mai coperto, onde evitare che si surriscaldi.
24. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione onde evitare ferimenti.
25. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
26. Non afferrare l'apparecchio quando è in funzione toccando le parti calde - pericolo di bruciatura!
27. L'apparecchio e i recipienti della raclette devono essere impugnati solo dai manici.
28. Dopo l'uso e prima della pulizia ricordarsi sempre di estrarre la spina dalla presa di corrente.
29. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è nella presa di corrente.
30. Verificare con regolarità che l'apparecchio, la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di alimentazione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio o il cavo per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.
31. Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da persona qualificata, onde evitare pericoli.

ATTENZIONE:

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!

Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le eventuali protezioni dalle aperture.
2. Verificare che la confezione contenga tutti gli accessori.
3. Pulire tutti i componenti con un panno umido, come descritto nel capitolo “Pulizia e manutenzione”.
4. Oliare leggermente la piastra grill e le padelline prima di utilizzarle per la prima volta, cospargendole possibilmente con olio di cocco o con un altro tipo di grasso resistente alle elevate temperature.
5. Inserire la piastra rivestita con il lato desiderato verso l’alto.
6. Accertarsi che tutti i componenti siano montati correttamente e che l’apparecchio sia stabile.
7. Accertarsi che l‘interruttore della temperatura sia impostato al livello più basso (MIN).
8. Inserire la spina nella presa di corrente (230 V~, 50 Hz).
9. Riscaldare l’apparecchio per circa 30 minuti per rimuovere eventuali residui di fabbrica. Nell’effettuare questa procedura, aprire la finestra. A procedura effettuata sulla piastra possono comparire alcuni segni, che tuttavia non compromettono il funzionamento dell’apparecchio e che pertanto non costituiscono motivo di reclamo.

UTILIZZO

1. Per l‘utilizzo come grill/raclette, posizionare l‘apparecchio in mezzo al tavolo. Se non si è certi che il tavolo sia resistente alle elevate temperature, posizionare per sicurezza una piastra resistente alle alte temperature che non sia in metallo.
2. Prima di iniziare a usare l‘apparecchio come grill o raclette, preparare tutti gli ingredienti e sistemarli in ciotole sul tavolo.
3. Inserire la piastra rivestita con il lato desiderato verso l’alto.
4. Accertarsi che l‘interruttore della temperatura sia impostato al livello più basso (MIN).
5. Inserire la spina nella presa di corrente (230 V~, 50 Hz).
6. Ruotare l‘interruttore sul livello di temperatura desiderato. La spia di controllo si accende. Non appena si raggiunge la temperatura desiderata, la spia si spegne. La spia di controllo si accende e spegne alternativamente.
7. Riscaldare l’apparecchio per circa 15 minuti prima di iniziare la preparazione (estrarre le padelline apposite dall’apparecchio).
8. Per preparare la raclette consigliamo il livello medio, per la griglia il livello massimo. Ungere leggermente la piastra per la griglia con un grasso resistente alle alte temperature prima di posizionarvi i prodotti, per esempio con olio di cocco.
9. Se tuttavia i prodotti o i formaggi dovessero rosolarsi troppo o troppo velocemente, abbassare il livello dell‘apparecchio.
10. Dopo l’utilizzo dell’apparecchio, posizionare l’interruttore al livello più basso e togliere la spina dalla presa di corrente.
11. Lasciare raffreddare l‘apparecchio.

Si consiglia di seguire anche i suggerimenti indicati nelle ricette.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

Ruotare l'interruttore al livello più basso e togliere la spina dalla presa di corrente.

1. L'apparecchio durante la pulizia non deve essere immerso nell'acqua per nessun motivo, né entrare in contatto con acqua o altri liquidi. In caso di bisogno, pulire l'elemento riscaldante con un panno umido ben strizzato. Accertarsi che nell'apparecchio non entri umidità. L'elemento riscaldante deve essere completamente asciutto prima di essere riutilizzato.
2. Tutte le parti amovibili possono essere pulite in acqua calda con un detergente delicato.
3. In caso di sporco ostinato, immergere la piastra per griglia e le padelline per un certo periodo in acqua calda con un detergente delicato.
4. Per nessun motivo utilizzare spugnette abrasive o simili attrezzi per la pulizia, né detergenti aggressivi o abrasivi, onde evitare che la superficie si danneggi.
5. Accertarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di ricomporre e riporre l'apparecchio.

ISTRUZIONI GENERALI

1. Gli ingredienti per le ricette della raclette sono per una persona. Moltiplicare gli ingredienti per il numero degli ospiti.
2. A persona sono necessari circa 200 g di patate compatte bollite con la buccia e 150 g di formaggio raclette.
3. Non inserire troppi ingredienti nei padellini, poiché il formaggio potrebbe bruciare e gli altri ingredienti potrebbero non cuocersi bene.
4. Per evitare che il formaggio si asciughi velocemente, riscaldare il piatto.
5. Le salse e il formaggio si rosolano molto veocemente, si consiglia quindi di togiere i padellini dall'apparecchio più volte e di controllare il processo di cottura.
6. Quando si aromatizza il formaggio, è necessario considerare che spesso questo è già molto salato.
7. Inserire nei padellini patate, pasta o riso caldi per ridurre i tempi di cottura.
8. Tagliare tutti gli ingredienti in piccoli pezzi delle dimensioni di un boccone e porli in piccole ciotole, tenendole a portata di mano vicino alla raclette.
9. Preriscaldare l'apparecchio per grigliare per circa 15 minuti a livello massimo.
10. Tagliare i pezzi di carne più grandi (per esempio il petto d'anatra) in fette da 1 cm per ridurre il tempo di cottura.
11. La carne cruda deve essere grigliata sempre sulla piastra per griglia e non nei padellini per la raclette.
12. Ungere o marinare gli ingredienti da grigliare.
13. Per grigliare utilizzare il livello di temperatura massimo. Per la preparazione della raclette consigliamo il livello medio, per mantenere caldo il livello medio, per mantenere caldo il livello più basso.

RACLETTE

La raclette originale veniva preparata con patate bollite con la buccia, formaggio raclette e diversi sottaceti. Al giorno d'oggi però non esistono limiti alla fantasia nella scelta degli ingredienti. Oltre alle patate e al formaggio è possibile utilizzare anche carne, salumi, selvaggina, pollame, pesce, frutta e verdura fresche e addirittura dolciumi. Chi non mangia volentieri le patate, come base può utilizzare anche pane bianco, pasta o riso. Anziché il formaggio raclette è possibile utilizzare anche altri tipi di formaggio a pasta dura che si fondono facilmente, per esempio i formaggi Gouda, Greyerzer, Cheddar o Appenzeller. Anche i formaggi teneri come Roquefort e Gorgonzola fondono leggermente, dando ai piatti il loro tipico gusto piccante. I formaggi cremosi come il Butterkäse e il Camembert hanno un aroma più leggero. La mozzarella si fonde leggermente ed è molto delicata. Durante la cottura il formaggio deve solo fondersi, non deve rosolare.
È possibile offrire ai propri ospiti anche piatti colorati con diversi ingredienti. In questo modo ogni persona potrà riempire il proprio padellino con gli ingredienti che preferisce. Alcune indicazioni: per ogni persona calcolare circa 100 – 200 g di ingredienti da farcitura in più, l'elenco dei prodotti può essere naturalmente ampliato a piacimento.

Verdure
Funghi porcini secchi ammorbiditi, funghi freschi tagliati a fette, cavoletti di Bruxelles cotti a vapore, fette di zucchine, pomodori, melanzane, porro o cipolla, mais, asparagi, pezzi di scorzonera o carota (precedentemente cotte), cipollotti ad anelli, spinaci sbollentati, rucola o foglie di bietola, piselli.

Carne e pollame
Petto di pollo o di tacchino cotto o rosolato tagliato a fette, striscioline o dadini; prosciutto cotto, fegato di vitello, costicine di lepre cotte disossate e tagliate a fettine, piccoli wurstel cotti, carne macinata, piccoli filetti arrosto, petto d'anatra arrosto.

Pesce e crostacei
Salmone affumicato, filetto di trota, filetti di passera cotti al vapore, tonno nel proprio condimento (vasetto), sogliola cotta al vapore o filetto di merluzzo, gamberetti, polpa di granchio.

Frutta
Banane, mango, papaia, fragole, ananas, pere, mele, frutti di bosco. Se si usano i frutti di bosco, preferire prodotti freschi e scongelati.

1. Per preparare la raclette, è necessario inserire la piastra per griglia (vedi anche Messa in funzione, Utilizzo dell'apparecchio).
2. Riempire i padellini per la raclette secondo i propri gusti o le nostre ricette con gli ingredienti e sistemarli negli alloggiamenti corrispondenti sulla piastra per raclette. Cuocere finché il formaggio si fonde.
3. Non appena il formaggio è fuso, togliere i padellini. Versare il contenuto in un piatto. Se il formaggio dovesse attaccarsi al fondo, staccarlo con l'apposita spatola in legno.
4. Se durante la preparazione viene fatta una pausa, è possibile sistemare i padellini nel supporto sotto la piastra per raclette.

ATTENZIONE!

Afferrare i padellini solo dal manico, poiché durante la cottura questi raggiungono temperature molto elevate.

I padellini sono antiaderenti. Per nessun mot-ivo quindi devono essere utilizzati coltelli, forchette o altri oggetti metallici per staccare gli alimenti che dovessero attaccarsi al fondo. In questo modo si rischia infatti di danneggiare il rivestimento.

RACLETTE RICETTE

Le seguenti ricette sono calcolate per una persona. Moltiplicare gli ingredienti per il numero di ospiti.

Patate, formaggio, carote e… La ricetta originale della raclette

Ingredienti:
200 g di patate bollite con buccia
150 g di formaggio raclette a fette da 3 mm
100 g di sottaceti misti
Un po' d'olio o burro per i padellini

Preparazione:
Sbucciare le patate e tagliarle a fette sottili, imburrare bene i padellini, versarvi più fette di patate, versare 1 cucchiaio di sottaceti e coprire con una fetta di formaggio, quindi cuocere.

Anziché formaggio è possibile utilizzare anche salse (creme):

Salsa di limone
100 g di formaggio fresco doppia panna, ¼ di cucchiaino di scorza di limone fresca grattugiata, 1 cucchiaio di succo di limone, 1 pizzico di noce moscata, 3 cucchiai di latte, 30 g di parmigiano grattugiato, sale, pepe. Mescolare tutti gli ingredienti per esempio con un frullatore a immersione.

Salsa di arancia
Utilizzare ingredienti della salsa di limone sostituendo il succo e la scorza d'arancia al succo e alla scorza di limone. Aggiungere a piacimento ¼ di cucchiaino di polvere di curry.

Salsa allo zenzero
100 g di formaggio fresco doppia panna, ¼ di cucchiaino di zenzero fresco grattugiato, 1 cucchiaio di salsa di soia, 1 spruzzo di tabasco, 2 cucchiaini di succo di limone, 2 cucchiai di succo alla mela, 30 g di parmigiano grattugiato, sale. Mescolare tutti gli ingredienti. Salsa al pepe 50 g di formaggio fresco doppia panna, 2 cucchiai di panna dolce, 50 g di Gouda grattugiato, sale, 1 cucchiaino di grani di pepe verde. Mescolare tutti gli ingredienti e incorporare i grani di pepe.

Salsa di mandorla
25 g di mandorle spellate, 100 g di formaggio feta, 2 cucchiai di panna dolce, 1 spicchio di aglio, sale, pepe. Arrostire leggermente le mandorle in una pentola e fare raffreddare, quindi tagliare finemente o macinare. Versare gli ingredienti in un tritatutto elettrico e tritare finemente.
Suggerimenti: Anziché le mandorle è possibile utilizzare pistacchi, arachidi o noci.

Salsa a base di rafano e panna
100 g di formaggio fresco doppia panna, 3 cucchiai di panna da cucina, 1 uovo, 1 cucchiaino di rafano, pepe. Mescolare tutti gli ingredienti.

Salsa di pomodoro
100 g formaggio doppia panna, 1 cucchiaio di panna, 1 pomodoro secco ammorbidito in olio d'oliva, 1 spicchio d'aglio, pepe Cayenne, sale, pepe. Mescolare il formaggio doppia panna e la panna, tritare finemente i pomodori, per

esempio con il frullatore ESGE-Zauberstab® insieme all'aglio e mescolare alla crema di formaggio.
Aromatizzare con pepe Cayenne, pepe e sale.

Salsa allo yogurt
100 g yogurt alla panna, 50 g Gouda grattugiata grossolanamente. Mescolare tutti gli ingredienti.

Salsa a base di aglio
1 bulbo interno di aglio, 100 g formaggio fresco doppia panna, 3 cucchiai di panna, ½ mazzetto di prezzemolo piatto senza gambo finemente tritato, sale, pepe. Avvolgere il bulbo di aglio in un foglio di carta da cucina umido e cuocere nel forno a microonde per 4-5 minuti, fino a che gli spicchi si ammorbidiscono. Lasciare raffreddare un po' il bulbo e sbucciare gli spicchi. Tritare l'aglio e tutti gli altri ingredienti in un tritatutto elettrico. Suggerimenti: Se si riceve dell'aglio orsino, ag-giungere ½ mazzetto di aglio orsino tagliato finemente.

Salsa dolce
100 g formaggio fresco doppia panna, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, ½ cucchiaio di miele, 3 cucchiai di panna.
Mescolare tutti gli ingredienti.

Particolarmente gradevole con le salse:

Petto d'anatra con salsa allo zenzero
150 g di petto d'anatra, 150 g di riso cotto, 2 cucchiaini di salsa di soia, 2 cucchiaini di gelatina al limone, salsa allo zenzero, burro
Tagliare il petto d'anatra in dischetti dello spessore di ½ cm e cuocerli sulla superficie per griglia per 2 minuti, girandoli più volte. Ungere il padellino con del burro liquido, aggiungere riso e un po' di carne nel padellino. Spalmare sulla carne la gelatina al limone, irrorare con salsa alla soia e ricoprire con salsa allo zenzero, quindi cuocere per 3-4 minuti.

Carne di galletto con salsa all'arancia
150 g di fettuccine cotte, 100 g di carne di galletto già cotta, salsa all'arancia, burro, sale, polvere di curry
Ungere il padellino con del burro liquido, inserirvi della pasta con un po' di carne, aromatizzare con curry, sale e pepe. Ricoprire con salsa all'arancia, cuocere per 3-4 minuti.

Pesce persico con salsa al limone
150 g patate bollite con la buccia e successivamente sbucciate, 150 g di filetto sottile di pesce persico, 1 pomodoro, 1 cucchiaio di foglie verdi di cipolla tagliate ad anelli, sale, pepe, burro, salsa di limone
Tagliare a fette le patate e i pomodori, quindi tagliare il pesce persico a dadini delle dimensioni di un boccone. Ungere i padellini con burro leggermente liquido, appoggiarvi alcune fette di patate e versarvi sopra alcuni dadi di pesce. Cospargere il pesce con il succo di limone, pepare, salare, mettere 1-2 fette di pomodori sul pesce, ricoprire con salsa di limone. Mettere i padellini nell'apparecchio per la raclette e lasciare cuocere per 6-8 minuti.

Spinaci con salsa alle mandorle
100 g foglie di spinaci (surgelate), ½ cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di burro, 150 g patate bollite con la buccia e successivamente sbucciate, Sale, pepe, noce moscata, Burro
Lavare cipolla e aglio, tagliare a dadini sottili e soffriggere con il burro, aggiungere gli spinaci surgelati e mescolare finché gli spinaci saranno scongelati e caldi. Ungere il padellino con del burro leggermente liquido, posare alcune fette di patate, aromatizzare gli spinaci con sale, pepe e noce moscata, aggiungere parte degli spinaci, coprire con salsa alla mandorla, quindi cuocere per 3-4 minuti.

Fegato di vitello alla mela con salsa allo yogurt
150 g fegato di vitello, 1 mela, ½ cipolla, 150 g purè di patate (prodotto pronto), 2 cucchiaini di mirtilli rossi, 2 cucchiaini di olio, salsa allo yogurt
Tagliare il fegato in piccoli pezzi della dimensione di un boccone, sbucciare la mela, togliere il torsolo, tagliare a fette, pulire la cipolla e tagliarla a fette sottili. Sulla piastra per grill aggiungere dell'olio e cuocervi il fegato, la mela e la cipolla brevemente per 1-2 minuti, ricordandosi di girarli spesso. Versare 1-2 cucchiai di purè di carote nel padellino già unto e distribuirvi parte dei prodotti da cuocere. Coprire con salsa allo yogurt, cuocere per 3 minuti, servire con i mirtilli rossi.

Salmone affumicato con salsa a base di panna e rafano
150 g pezzettini di asparagi (barattolo), 100 g di salmone affumicato, burro
Imburrare il padellino, porvi di pezzi di asparagi e distribuire parte del salmone affumicato, quindi ricoprire con salsa a base di panna e rafano. Cuocere per 5-7 minuti. Da accompagnare con pane bianco arrostito sulla piastra per griglia.

Patate, zucchine, prosciutto con salsa a base di pepe
100 g patate bollite con la buccia e successivamente sbucciate, 100 g di zucchine piccole tagliate a fettine, 100 g di prosciutto cotto tagliato a striscioline, burro , sale, pepe
Imburrare il padellino, cuocere le fette di zucchine sulla piastra per griglia da entrambi i lati per circa 2 minuti, aggiungere nei padellini alcune fette di patate e zucchine. Aggiungere il prosciutto, aromatizzare, ricoprire con la salsa a base di pepe 7, quindi cuocere per 3-4 minuti.

Gamberetti con salsa di pomodoro
100 g di gamberetti cotti (vetro), 100 g di zucchine tagliate a fettine, qualche goccia di olio d'oliva, 100 g di riso cotto, salsa di pomodoro
Cuocere i gamberetti e le fette di zucchine sulla piastra per griglia oliata per 2 minuti, girare più volte. Aggiungere del riso nel padellino imburrato, versare le zucchine e i gamberetti, coprire con salsa al pomodoro 8 e cuocere per 3-4 minuti.

Raclette con fantasia

La lista degli ingredienti per la raclette è praticamente illimitata. Quindi le ricette che seguono fungono da semplice indicazione per un'ampia gamma di possibilità.

Pomodori ripieni
3 pomodori piccoli, 2 funghi Champignon, 1 fetta di pane da toast, 2 cucchiai di foglie di basilico tritate finemente, 2 rametti di prezzemolo liscio tritato finemente, 50 g di prosciutto cotto, 2 cucchiai di panna da cucina, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, sale, pepe, 100 g di mozzarella, burro
Tostare il pane per toast, quindi tritarlo finemente insieme ai funghi e al prosciutto cotto con un tritatutto elettrico per esempio con il frullatore a immersione ESGE-Zauberstab® dotato di ESGE-Zauberette®. Aggiungere il basilico, il prezzemolo, la panna da cucina e il concentrato di pomodoro. Mescolare brevemente, insaporire con sale e pepe, mescolare nuovamente e riempire con l'impasto i pomodori. Imburrare il pentolino, metterci le due metà dei pomodori, tagliare la mozzarella a fette, appoggiarle sui pomodori e cuocere per 6-8 minuti.

Funghi Champignon ripieni
4 funghi Champignon grandi, 1 fetta di pane da toast, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato finemente, 1 uovo sodo sgusciato, 50 g di salmone affumicato, 2 cucchiai di panna da

cucina, 1 cucchiaino di senape dolce, ½ cucchiaino di rafano grattugiato, Sale, pepe, 100 g di mozzarella, Burro
Spazzolare i funghi e togliervi il gambo. Mettere da parte la testa dei funghi. Lavorare i gambi dei funghi e gli altri ingredienti come per i pomodori ripieni. Inserire l'impasto nei funghi, tagliare la mozzarella a fettine e appoggiarla sull'impasto. Imburrare i padellini e adagiare i due funghi. Fare cuocere per 4-8 minuti.

Camembert e mirtilli

150 g di fettuccine cotte, 1 cucchiaio di mirtilli, 100 g di Camembert stagionato, burro
Imburrare il padellino, inserire una parte della pasta e distribuirvi i mirtilli. Tagliare a fette il Camembert, distribuire le fette sulla pasta, quindi fare cuocere per 4-5 minuti.

Peperoni al salame

150 g di patate bollite con la buccia e successivamente sbucciate, 100 g di peperoni grigliati marinati, 50 g di salame a fette, 120 g di formaggio raclette a fette, peperoni, burro
Imburrare i pentolini e aggiungerci alcune fette di patate. Tagliare i peperoni a strisce e porne alcune sulle patate. Fare poi la stessa cosa con il salame e ricoprire il tutto con formaggio da raclette. Cuocere per 3-4 minuti e cospargere con paprica.

Pomodori con basilico e crostini

1 pomodoro con molta polpa, 2 cucchiai di foglie di basilico fresco, 12 olive verdi senza nocciolo, sale, pepe, 100 g di mozzarella, 6 fette sottili di pane tipo baguette, olio d'oliva
Tagliare i pomodori a dadini e tritare finemente il basilico. Tagliare le olive ad anelli, tostare una fetta di pane sulla superficie della piastra per griglia, ungere il padellino e adagiarvi il pane. Distribuire i dadini di pomodoro, il basilico e l'olio sul pane; aggiungere sale e pepe e ricoprire il tutto con la mozzarella. Lasciare cuocere per 4-8 minuti.

MANICARETTI CON LA PIASTRA PER GRIGLIA

1. Ungere leggermente entrambe la piastra con un grasso resistente al calore, per esempio con olio di cocco.
2. Per grigliare, impostare l'apparecchio al livello massimo.
3. Appoggiare gli ingredienti da grigliare sulla piastra per griglia e cuocerli per bene, girandoli di tanto in tanto.
4. Nel caso in cui gli alimenti da grigliare dovessero rosolare troppo, portare la temperatura a un livello inferiore.

ATTENZIONE:
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!

RICETTE PER LA PIASTRA GRILL

Pizzaburger

100 g di carne macinata mista, 1 spicco d'aglio e ½ cipolla a dadini, 1 uovo, 2 cucchiai di pan grattato, 50 g di Gouda, 50 g di prosciutto cotto, 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, ½ cucchiaino di spezie per pizza, eventualmente sale e pepe, 1 panino da hamburger, 2 foglie di lattuga iceberg, 1 cucchiaio di maionese, 1 cucchiaio di ketchup, 2 fette di pomodoro, 2 fette di cipolla
Impastare la carne macinata, l'aglio, la cipolla a dadini, l'uovo, il pan grattato, il Gouda e il prosciutto tagliato a dadini, il concentrato di pomodoro e le spezie per pizza. Formare 2 hamburger piatti.

Ricoprire la superficie da griglia con uno strato sottile di olio e grigliare gli hamburger per 6-8 minuti, girandoli una volta.
Tagliare il panino in senso orizzontale e tostarlo brevemente su entrambe le parti sulla griglia. Spalmare un po' di maionese, lavare alcune foglie di insalata e dopo averle asciugate centrifugandole appoggiarle sulla maionese, quindi aggiungere un hamburger e spalmarvi il ketchup. Sovrapporre il secondo hamburger, seguito da pomodoro e cipolla, quindi chiudere il panino con la seconda fetta di pane.

Carne greca tritata

100 g di macinato di carne di agnello, 1 spicco d'aglio, ½ cipolla, 1 uovo, 2 cucchiai di pan grattato, 10 olive verdi senza nocciolo, sale, pepe, 50 g di formaggio di capra
Impastare il macinato di carne con l'aglio e la cipolla tagliati finemente, l'uovo, il pan grattato, le olive tagliate a dadini, il formaggio di capra a dadini, il sale e il pepe.
Ungere leggermente la piastra della griglia, formare 3 polpette e grigliare insieme per 6-8 minuti. Quindi servire con il pane pita e l'insalata di cavoli.

Spiedini di zucchine

1 zucchina piccola (ca. 150 g), 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 1 spicco d'aglio a dadini, ½ cucchiaino di origano, sale, pepe, 2 spiedini di legno oliati
Tagliare le zucchine con l'affettatrice e formare delle striscioline lunghe e sottili. Amalgamare il concentrato di pomodoro, l'olio, l'aglio, l'origano, il sale e il pepe fino a creare un impasto omogeneo. Spalmare l'impasto sulle fette di zucchine, arrotolarle e inserirle negli spiedini. Lasciare cuocere per circa 6-8 minuti sulla griglia leggermente oliata.

Spiedini piccanti

200 g di macinato di carne, 3 cucchiai di salsa di soia, 2 punte di coltello di pasta al chili, ½ cucchiaino di zenzero grattugiato finemente, un po' di olio, 3 spiedini di legno
Refrigerare per breve tempo il filetto di pollo e tagliarlo in fettine sottili con l'affettatrice (nel senso opposto alla venatura della carne). Quindi mescolare la salsa di soia con il chili e lo zenzero. Far marinare la carne in questo impasto per 2-3 ore nel frigorifero, ricordandosi di coprire gli ingredienti. Ungere leggermente la piastra della griglia e gli spiedini in legno. Inserire la carne negli spiedini piegando insieme i pezzi di carne e inserirli piegati in due sugli spiedini, creando una specie di onda. Grigliare girando frequentemente la carne per circa 10 minuti. Suggerimenti: Sostituire il pollo con lombo di maiale.

Spiedini di gamberetto

4 gamberetti, 4 scalogni, un po' d'olio di cumino, 1 spiedino di legno oliato
Infilare nello spiedino alternativamente i gamberetti e lo scalogno; spennellare con olio di cumino (oppure olio all'aglio) e grigliare per 8–10 minuti.

Spiedini alla pancetta e alle prugne

4 fettine di pancetta da colazione (bacon), 4 prugne secche morbide, 1 mela, 4 scalogni, 2 spiedini oliati
Avvolgere una prugna con una fetta di pancetta, sbucciare la mela e dividerla in quattro o otto spicchi (a seconda delle dimensioni), pulire gli scalogni e inserirli alternandoli con la mela e le prugne avvolte nello speck, quindi oliare. Fare grigliare per 6-8 minuti girando spesso lo spiedino.

Spiedini di salsiccia

2 pezzi di würstel o di salame cabanossi, 100 g di pomodori cigliegini, un po' d'olio, 2 spiedini di legno oliati
Formare dei salsicciotti da 4 centimetri e tagliarli trasversalmente. Mettere sugli spiedini alternativamente i pezzi di salsiccia e i pomodori

cigliegini, quindi ungere e lasciare cuocere per 6-8 minuti.

Spiedini di fegato

150 g di fegato di vitello, sale, pepe, gli altri ingredienti sono gli stessi degli spiedini di prugne alla pancetta, senza prugne.

Tagliare il fegato in quattro pezzi, arrotolarlo nella pancetta e procedere poi come con le prugne alla pancetta. Tempo di cottura: 8-10 minuti. Aromatizzare solo dopo aver grigliato (altrimenti il sale renderà il fegato duro).

Involtini di tacchino

1 fettina di tacchino tagliata sottile, sale, pepe, 1 cucchiaino di senape, 1 scalogno, 3 fette di pancetta da colazione, un po' d'olio, 3 stuzzicadenti oliati

Pestare la fettina fino a farla diventare molto sottile, aggiungere sale e pepe, spalmarvi la senape e tagliarla in 3 pezzi. Tagliare lo scalogno in anelli sottili e distribuirli sulla fettina, quindi appoggiare una fetta di pancetta su ogni fettina. Arrotolare la fettina ben stretta, unire le estremità con degli stuzzicadenti, ungere e lasciare cuocere per 10-12 minuti.

TEMPI DI COTTURA

Consigliamo di tagliare i pezzi di carne grandi (per esempio il petto d'anatra) in fette da 1 cm onde ridurre sensibilmente il tempo di cottura. Ungere o marinare in precedenza gli ingredienti da grigliare. I tempi di cottura segnalati sono indicativi e possono essere minori o maggiori a seconda della qualità, lo spessore e la lavorazione degli ingredienti da grigliare.

Ingredienti da grigliare	Preparazione	Tempo di cottura
Filetto di vitello 200 g		10-12 minuti
Lombata di manzo		20-24 minuti
Cevapcici (prodotto surgelato)	Scongelare e infilare sullo spiedino	10-12 minuti
Salsiccia sottile		6-8 minuti
Salsiccia grossa		10-14 minuti
Leberkäse (fettine da 1 cm)		3-4 minuti
Spiedino di carne		8-12 minuti
Bistecca di maiale di 200 g		20-25 minuti
Petto di pollo	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	4-8 minuti
Petto di tacchino	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	4-8 minuti
Petto d'anatra	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	4-8 minuti
Schiena di lepre disossata	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	5-8 minuti

Ingredienti da grigliare	Preparazione	Tempo di cottura
Cotolette di agnello		12-15 minuti
Sardine		6-8 minuti
Filetto di trota		5-8 minuti
Filetto di salmone		10-15 minuti
Gamberetti sgusciati		8-10 minuti
Zucchine	Fettine di 1 cm	3-5 minuti
Mela	Fettine di 1 cm	3-5 minuti

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48735

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1.100 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensiones:	Aprox. 49,5 x 20,0 x 13,0 cm
Cable de alimentación:	Aprox. 100 cm
Peso:	Aprox. 2,96 kg
Parrilla:	Aprox. 40,0 x 20,0 cm, extraíble y reversible, parrilla rugosa, parrilla plana para crepes, verduras, etc.
Equipamiento:	Regulación continua de la temperatura, soporte integrado para las pequeñas sartenes, piloto de control
Accesorios:	8 pequeñas sartenes antiadherentes, 8 espátulas, manual de instrucciones

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar

ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
5. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
6. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
7. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
8. Por razones de seguridad, no sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos bajo ningún concepto.
9. Por razones de seguridad eléctrica, no limpie el equipo en el lavavajillas.
10. El interruptor y el cable no deben estar en contacto con agua u otros líquidos. En caso de que ocurriera, no obstante, todos los componentes deberán estar secos previo a utilizar nuevamente el equipo.
11. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
12. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
13. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
14. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
15. Utilice el equipo siempre en una superficie despejada, plana y resistente al calor.
16. Coloque el equipo sobre una superficie seca, firme y resistente al calor. En caso de duda, coloque una tabla resistente al calor debajo del equipo.
17. Procure que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
18. El cable de alimentación y, en su caso, el alargador utilizado deben tenderse de tal forma que no sea posible tirar de los mismos o quedarse enganchado en ellos.
19. No guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo y evite dobladuras, para evitar daños en el cable de alimentación.
20. Utilice el equipo únicamente en el interior.
21. Para evitar el sobrecalentamiento del equipo, no lo

cubra nunca durante el funcionamiento.
22. Para evitar lesiones, no mueva el equipo mientras esté funcionando.
23. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
24. No toque el equipo mientras esté funcionando. ¡Peligro de quemaduras! Tanto el equipo como las pequeñas sartenes deben tocarse únicamente por las asas.
25. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
26. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación.
27. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.
28. Para evitar cualquier peligro, el cable de alimentación dañado debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico u otra persona debidamente cualificada.

PRECAUCIÓN:
el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.

De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

PUESTA EN SERVICIO

1. Retire todo el material de embalaje y los seguros de transporte, si los hubiera.
2. Compruebe si están todos los accesorios indicados.
3. Limpie todos los componentes con una paño humedecido, tal y como se describe en el capítulo „Limpieza y mantenimiento“.
4. Aceite la parrilla y las pequeñas sartenes antes de usarlas por primera vez. Recomendamos utilizar aceite de coco o grasa resistente al calor.
5. Coloque la parrilla antiadherente con el lado que desea usar mirando hacia arriba.
6. Compruebe si todas las piezas están montadas debidamente y si el equipo se encuentra colocado firmemente.
7. Conecte el equipo a la red (230 V~, 50 Hz) mediante el cable de alimentación.

8. Caliente el equipo durante unos 30 minutos para eliminar posibles restos de fabricación. Abra la ventana durante este proceso. Una vez terminado dicho proceso, el equipo puede presentar ligeros signos de uso. Estos, no obstante, no influyen en el funcionamiento del equipo y no son razón para reclamaciones.

MANEJO

1. Para usar la parrilla o el raclette, coloque el equipo en el centro de la mesa. Si no sabe con seguridad si su mesa es resistente al calor, utilice una tabla resistente al calor no metálica.
2. Prepare todos los ingredientes y colóquelos en cuencos en la mesa, antes de comenzar a asar o preparar raclette.
3. Coloque la parrilla antiadherente con el lado que desea usar mirando hacia arriba.
4. Asegúrese de que el selector de temperatura se encuentre en el nivel más bajo.
5. Conecte el conector a la toma de corriente (230 V~, 50 Hz).
6. Seleccione el nivel de temperatura deseado, girando el selector correspondiente. El piloto de control se enciende. Al alcanzar la temperatura deseada, el piloto de control se apaga. El piloto de control se enciende y apaga alternadamente.
7. Caliente el equipo durante unos 15 minutos antes de comenzar a preparar los alimentos (no olvide retirar antes las pequeñas sartenes del equipo).
8. Para preparar una raclette recomendamos un nivel de temperatura medio, para asar el nivel más alto. Aceite la parrilla con un aceite resistente al calor, como p. ej. aceite de coco, antes de colocar los alimentos.
9. Si los alimentos o el queso se asaran demasiado o demasiado deprisa, baje el nivel de temperatura.
10. Después del uso del equipo, ponga el selector de temperatura en el nivel más bajo y desconecte el equipo de la red.
11. Deje que el equipo se enfríe.
12. Rogamos observen también las instrucciones generales en las recetas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.

Ponga el selector de temperatura en el nivel más bajo y desconecte el equipo de la red.

1. El equipo no debe sumergirse en agua o entrar en contacto con agua u otros líquidos. Limpie el elemento calefactor con un paño humedecido y bien escurrido, si fuera necesario. Asegúrese de que no se filtre agua en el equipo. El elemento calefactor debe estar completamente seco, antes de volver a utilizar el equipo.
2. Todas las piezas extraíbles pueden limpiarse en agua caliente con un poco de detergente suave.
3. Para eliminar incrustaciones, sumerja la parrilla y las pequeñas sartenes durante un tiempo en agua caliente con un detergente suave.

4. No utilice bajo ningún concepto estropajos o herramientas de limpieza similares ni agentes limpiadores agresivos o abrasivos que pudieran dañar la superficie.
5. Procure que todas las piezas estén completamente secas, antes de volver a ensamblar el quipo y guardarlo.

INDICACIONES GENERALES

1. Los ingredientes para las recetas de raclette se han calculado en cada caso para 1 persona. Multiplique los ingredientes según el número de invitados.
2. Por persona se necesita aprox. 200 g de patatas hervidas sin piel, de cocción firme, y 150 g de queso raclette.
3. No ponga demasiados ingredientes en las cazuelitas, ya que se puede quemar el queso o no cocinarse bien los demás ingredientes.
4. Caliente los platos; un plato frío hace que el queso se seque en seguida.
5. Las salsas y el queso en ocasiones se doran muy rápidamente, saque por ello las cazuelitas varias veces del aparato y controle el proceso de cocción.
6. Tenga en cuenta al condimentar el queso, que éste en parte ya está bien salado.
7. Eche patatas, fideos o arroz calientes en las cazuelitas, de esta forma obtendrá tiempos de cocción más cortos.
8. Prepare todos los ingredientes cortados en trozos de bocado en pequeños cuencos y ponga los cuencos al alcance de la raclette.
9. Precaliente el aparato para hacer grill approx. 15 minutos al nivel más alto.
10. Corte los trozos de carne más grandes (p. ej. pechuga de pato) en lonchas de 1 cm de grosor; así se reduce notablemente el tiempo de cocción.
11. Ase al grill la carne cruda siempre en la placa grill, no en las cazuelitas de la raclette.
12. Ponga aceite a los alimentos para el grill o adóbelos.
13. Para asar al grill utilice el nivel más alto. Para hacer raclette recomendamos el nivel intermedio. Para mantener caliente, un nivel inferior.

RACLETTE

La raclette originaria se componía de patatas hervidas sin pelar, queso raclette y diversas conservas de hortalizas en vinagre. Pero hoy día nuestra riqueza imaginativa no conoce prácticamente ningún límite en los ingredientes. Adicionalmente a las patatas y al queso, puede rellenar las cazuelitas también con carne, embutidos, carne de caza, aves, pescado, frutas y hortalizas frescas, incluso con exquisiteces dulces. A quien no le gusten las patatas puede utilizar como base también pan blanco, o arroz. En lugar del queso raclette puede usar también otros quesos duros que se derritan bien, como por ej. gouda, gruyer, cheddar o appenzeller. También los quesos blandos como roquefort y gorgonzola se derriten fácilmente y les proporcionan a los platos un sabor picante. El queso dolce y el camembert son más finos en el aroma. Muy suave y fácil de derretir es el mozzarella.
El queso para hacer raclette debería estar solamente derretido, no dorado.

Consejos

Puede ofrecerles a sus invitados tablas variadas con diferentes ingredientes. Así cada uno puede rellenar su cazuelita a su gusto. Algunas propuestas: (calcule con 100–200 g de guarnición adicional por persona; naturalmente, la lista puede ampliarse todo lo que quiera).

Verduras

boletos secos en remojo, setas frescas en rodajas, col de Bruselas al vapor, rodajas de calabacines, tomates, berenjenas, puerros o cebollas, maíz, espárragos, porciones de zanahoria o de salsifí negro (cocinar previamente), cebolleta en aros, espinacas blanqueadas, rúcola u hojas de acelga

Carne y aves

pechuga de pollo o de pavo en rodajas, tiras o dados, asada o hervida; jamón cocido, hígado de ternera asado, espalda de liebre pelada, cocida y cortada en rodajas, pequeñas salchichas asadas, pequeños medallones de carne picada asados, pequeños filetes asados

Pescado y crustáceos

salmón ahumado, filetes de trucha, filetes de platija al vapor, atún en su propio jugo (lata), lenguado o filetes de bacalao al vapor, gambas, carne de cigalas

Fruta

Plátanos, mango, papaya, fresas, piña, peras, manzanas, frutos del bosque. Para los frutos de bayas valen tanto los frescos, como los congelados.

1. Para guisar al estilo raclette hay que colocar la placa grill (véase también Puesta en marcha, Manejo del aparato).
2. Rellene las cazuelitas para raclette a su gusto o según nuestras recetas con los ingredientes y sitúe éstas en los huecos correspondientes sobre la placa de la raclette. Gratine hasta que se derrita el queso.
3. Una vez que el queso de haya derretido, saque las cazuelitas. Deslice el contenido a un plato. Si el queso se queda adherido, suéltelo con ayuda de una espátula.
4. Si hace una pausa durante el guiso, puede empujar las cazuelitas en el soporte debajo de la placa de la raclette.

¡ATENCIÓN!

Coja las cazuelitas únicamente por sus mangos, ya que las mismas cazuelitas se calientan mucho al gratinar.

Las cazuelitas tienen un revestimiento anti-adherente. Por ello no utilice en ningún caso cuchillos, tenedores o cualquier otro objeto de metal para desprender alimentos adheridos. Así podría dañar el revestimiento.

RACLETTE RECETAS

Las recetas siguientes se han calculado en cada caso para una persona. Multiplique los ingredientes según el número de invitados.

Patatas, queso y .... la receta original de raclette

Ingredientes:
200 g de patatas cocidas con piel
150 g de queso raclette en rodajas de aprox. 3 mm
100 g de encurtidos mezclados
algo de aceite o mantequilla para la cazuelita

Preparación:
Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas, untar las cazuelitas ligeramente con mantequilla, poner varias rodajas de patatas en la cazuelita, colocar encima 1 cucharada sopera de encurtidos mezclados, cubrir con una loncha de queso, hacer raclette.

En lugar de queso también puede utilizar salsas (cremas):

Salsa de limón
100 g de queso fresco de doble crema, ¼ cucharadita de piel de limón fresca rallada, 1 cucharada sopera de zumo de limón, una pizca de nuez moscada, 3 cucharadas soperas de leche, 30 g de parmesano rallado, sal, pimienta. Mezclar todos los ingredientes (por ej. con la batidora de brazo).

Salsa de naranja
Los mismos ingredientes que para la salsa de limón, pero con zumo y piel de naranja, en lugar de zumo y piel de limón. Añadir ¼ cucharadita de curry en polvo a voluntad.

Salsa de jengibre
100 g de queso fresco de doble crema, ¼ cucharadita jengibre fresco rallado, 1 cucharadita de salsa de soja, 1 chorrito de tabasco, 2 cucharaditas de zumo de limón, 2 cucharaditas de zumo de manzana, 30 g de parmesano rallado, sal. Mezclar todos los ingredientes.

Salsa de pimienta
50 g de queso fresco de doble crema, 2 cucharadas soperas de nata dulce, 50 g de gouda rallado, sal, 1 cucharadita de granos de pimienta verdes en vinagre. Mezclar todos los ingredientes, incorporar los granos de pimienta.

Salsa de almendras
25 g de almendras peladas, 100 g de queso feta, 2 cucharadas soperas de nata dulce, 1 diente de ajo, sal, pimienta. Tostar brevemente las almendras en la sartén y dejar enfriar, a continuación, picarlas finamente o molerlas (por ej. con la batidora de brazo). Poner todos los ingredientes en una trituradora eléctrica y hacer un puré fino.
Consejo: En vez de almendras puede coger también pistachos, cacahuetes o nueces.

Salsa de tomate
100 g de queso fresco de doble crema, 1 cucharada sopera de nata, 1 tomate seco macerado en aceite de oliva, 1 diente de ajo, pimienta de cayena, sal, pimienta. Mezclar el queso fresco de doble crema y la nata, triturar el tomate finamente, por ej. con la batidora de brazo), al igual que el diente de ajo, mezclar con la crema de queso. Condimentar con pimienta de cayena, pimienta y sal.

Salsa de nata y rábano picante
100 g de queso fresco de doble crema, 3 cucharadas soperas de nata agria, 1 huevo, 1 cucharadita de rábano picante, pimienta. Mezclar todos los ingredientes.

Salsa de yogur
100 g de yogur cremoso, 50 g de gouda gruesamente acanalado.
Mezclar todos los ingredientes.

Salsa de ajos
1 cabeza de ajos entera, 100 g de queso fresco de doble crema, 3 cucharadas soperas de nata, ½ manojo de perejil liso y sin tallos finamente triturado, sal, pimienta. Enrollar la cabeza de ajos entera en un papel de cocina húmero y cocinar en el microondas 4–5 minutos hasta que los dientes estén blandos. Dejar enfriar algo la cabeza y pelar los dientes. Hacer un puré con los ajos y el resto de ingredientes en una trituradora eléctrica (por ej. con la ESGE-Zauberstab® -batidora de brazo de ESGE- y el ESGE-Zauberette® -accesorio picador de ESGE). Consejo: Si le dan ajo de oso, añada ½ manojo fresco más, finamente cortado.

Salsa dulce
100 g de queso fresco de doble crema, 1 cucharadita de vainilla azucarada, ½ cucharada sopera de miel, 3 cucharadas soperas de nata.
Mezclar todos los ingredientes.

Esto se acompaña con las salsas:

Carne de pollo con salsa de naranja
150 g de tallarines hervidos, 100 g de carne de pollo cocida, salsa de naranja, mantequilla, sal,curry en polvo
Engrasar la cazuelita con un poco de mantequilla líquida, echar algunos tallarines y algo de carne, condimentar con curry, sal y pimienta. Cubrir con la salsa de naranja, cocer 3-4 minutos.

Pechuga de pato con salsa de jengibre
150 g de pechuga de pato, 150 g de arroz hervido, 2 cucharaditas de salsa de soja, 2 cucharaditas de jalea de limón, salsa de jengibre, mantequilla
Cortar la pechuga de pato en rodajas delgadas de ½ cm y asarlas 2 minutos sobre la superficie del grill de su raclette, darles la vuelta varias veces. Engrasar la cazuelita con algo de mantequilla líquida, poner algo de arroz y un poco de carne en la cazuelita. Untar la carne con la jalea de limón, salpicar con salsa de soja y cubrir con la salsa de jengibre, cocer 3–4 minutos.

Gallineta nórdica con salsa de limón
150 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, 150 g de filete delgado de gallineta nórdica, 1 tomate, 1 cucharada sopera de hojas de cebolla cortadas en anillos, sal, pimienta, mantequilla, zumo de limón
Cortar en rodajas las patatas y los tomates, la gallineta nórdica en trozos de bocado. Engrasar la cazuelita con algo de mantequilla líquida, poner algunas rodajas de patatas, por encima algunos dados de pescado. Salpicar el pescado con el zumo de limón, pimentar, sazonar, poner 1-2 rodajas de tomate sobre el pescado, cubrir con la salsa de limón. Meter la cazuelita en el aparato de la raclette y cocinar 6-8 minutos.

Espinacas con salsa de almendras
100 g de hojas de espinacas (congeladas), ½ cebolla, 1 diente de ajo, 1 cucharadita de mantequilla, 150 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, sal, pimienta, nuez moscada, mantequilla
Limpiar la cebolla y el ajo, picarlos finamente y sofreír con la mantequilla, añadir las espinacas congeladas y remover hasta que las espinacas se descongelen y se calienten. Engrasar la cazuelita con algo de mantequilla líquida, poner algunas rodajas de patata, condimentar las espinacas con sal, pimienta y nuez moscada, echar un poco de espinacas, cubrir con la salsa de almendras, cocer 3-4 minutos.

Hígado de ternera y manzana con salsa de yogur
150 g de hígado de ternera, 1 manzana, ½ cebolla, 150 g de puré de patatas (producto

elaborado), 2 cucharaditas de arándanos rojos, 2 cucharaditas de aceite, salsa de yogur
Cortar el hígado en trozos de bocado, pelar la manzana, quitarle el corazón, cortarla en rodajas, limpiar la cebolla, cortar en finas rodajas. Poner algo de aceite en la placa grill y asar el hígado, la manzana y la cebolla muy brevemente 1-2 minutos dándole la vuelta. Verter 1-2 cucharadas soperas de puré de patatas en la cazuelita engrasada, repartir por encima algo del asado. Cubrir con la salsa de yogur, cocer 3 minutos, servir con los arándanos rojos.

Salmón ahumado con salsa de nata y rábano picante
150 g de espárragos troceados (lata), 100 g de salmón ahumado, mantequilla
Untar la cazuelita con mantequilla, echar algunos trozos de espárragos, repartir por encima algo de salmón ahumado, cubrir con la salsa de nata y rábano picante. Cocer 5-7 minutos. Se acompaña de pan blanco, que puede tostar en la placa grill.

Patata, calabacín, jamón con salsa de pimienta
100 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, 100 g de calabacines pequeños en rodajas, 100 g de jamón cocido en tiras, un poco de mantequilla, sal, pimienta
Untar la cazuelita con mantequilla, asar las rodajas de calabacín en la placa grill, por los dos lados aprox. 2 minutos, poner algunas rodajas de patatas y de calabacín en la cazuelita. Colocar el jamón encima, condimentar, cubrir con la salsa de pimienta 7, cocer 3-4 minutos.

Gambas con salsa de tomate
100 g de gambas cocidas (frasco de cristal), 100 g de calabacines en rodajas, un poco de aceite de oliva, 100 g de arroz hervido, salsa de tomate
Asar 2 minutos las gambas y las rodajas de calabacín sobre la placa grill engrasada, darle la vuelta a menudo. Poner algo de aceite en la cazuelita untada con mantequilla, los calabacines y gambas encima, cubrir con la salsa de tomate 8 y cocer durante 3-4 minutos.

Patatas con salsa de ajos
200 g de patatas hervidas con piel y luego peladas, salsa de ajos, mantequilla
Llenar la cazuelita engrasada hasta la mitad con rodajas de patata, cubrir con la salsa de ajos 9 y cocer 3-4 minutos.

Fruta con salsa dulce – un postre delicioso
150 g de fruta de temporada desmenuzada en trozos de bocado, zumo de limón, salsa dulce
Poner algo de fruta en la cazuelita, salpicar con un poco de zumo de limón, cubrir con la salsa dulce. Cocer 3-4 minutos.

Variedad en la cazuelita de raclette

La lista de ingredientes al hacer raclette no conoce prácticamente ningún límite, por ello las siguientes recetas solamente pueden representar una pequeña inspiración de posibilidades sin fin.

Tomates rellenos
3 tomates pequeños, 2 champiñones, 1 rebanada de pan de molde, 2 cucharadas soperas de hojas de albahaca picadas finamente, 2 cucharadas soperas de perejil liso picado finamente, 50 g de jamón cocido, 2 cucharadas soperas de nata agria, 1 cucharadita de concentrado de tomate, sal, pimienta, 100 g de mozzarella, mantequilla
Tostar el pan de molde y picarlo finamente junto con los champiñones y el jamón en una trituradora eléctrica, como por ej. ESGE-Zauberstab® -batidora de brazo- con ESGE-Zauberette® -accesorio picador de ESGE. Añadir la albahaca, el perejil, la nata agria y el concentrado de tomate, mezclar brevemente, salpimentar, volver a mezclar, rellenar con ello los towmates, untar la cazuelita con mantequilla, colocar 2 mitades

de tomates, cortar la mozzarella en rodajas, ponerlas sobre los tomates y cocer 6-8 minutos.

Camembert y arándanos rojos

150 g de tallarines hervidos, 1 cucharada sopera de arándanos rojos, 100 g de camembert curado, mantequilla

Untar la cazuelita con mantequilla, añadir una parte de los tallarines, repartir por encima los arándanos rojos, cortar el camembert en rodajas y ponerlos sobre los tallarines, cocer 4-5 minutos.

Salami con pimiento

150 g de patatas cocidas con piel y luego peladas, 100 g de pimiento morrón hecho al grill, 50 g de salami en rodajas, 120 g de queso raclette en rodajas, pimentón, mantequilla

Untar las cazuelitas con mantequilla, poner varias rodajas de patatas, cortar el pimiento morrón en tiras, poner algunas tiras sobre las patatas, también el salami, cubrir con queso raclette. Cocer 3-4 minutos, espolvorear con pimentón.

Champiñones rellenos

4 champiñones grandes, 1 rebanada de pan de molde, 1 cucharada sopera de perejil picado finamente, 1 huevo duro pelado, 50 g de salmón ahumado, 2 cucharadas soperas de nata agria,1 cucharadita de mostaza dulce, ½ cucharadita de rábano picante rallado, sal, pimienta, 100 g de mozzarella, mantequilla

Limpiar los champiñones con un cepillo, quitarles los tallos. Reservar las cabezas de los champiñones. Trabajar los tallos de los champiñones y los demás ingredientes como se ha descrito en los tomates rellenos. Introducir la masa en los champiñones, cortar la mozzarella en rodajas, poner sobre la masa. Untar la cazuelita con mantequilla y colocar dos champiñones. Cocer 4-8 minutos.

Crostini de tomate y albahaca

1 tomate de ensalada, 2 cucharadas soperas de hojas de albahaca frescas, 12 olivas sin hueso verdes, sal, pimienta, 100 g de mozzarella, 6 rebanadas delgadas de una barra de pan, aceite de oliva

Cortar el tomate en dados, cortar finamente la albahaca, cortar las olivas en anillos, tostar 1 rebanada de pan sobre la superficie del grill, engrasar la cazuelita, poner el pan en la cazuelita. Repartir los dados de tomate, la albahaca y las olivas sobre el pan, salpimentar, cubrir con la mozzarella y cocer 4-8 minutos.

ASAR AL GRILL EN LA PLACA GRILL

1. Para asar al grill engrasarse la placa grill ligeramente con una grasa resistente al calor, por ej. aceite de coco.
2. Para asar al grill, cambie a la potencia más alta del aparato.
3. Eche los alimentos para hacer grill sobre la placa grill y áselos dándoles vueltas, hasta que estén hechos.
4. Si los alimentos para el grill se doran en exceso, sitúe el regulador de la temperatura en un nivel más bajo.

PRECAUCIÓN:
el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.

RECETAS PARA LA BANDEJA DE LA PARRILLA

Hamburguesa-pizza

100 g de carne picada mezclada, 1 diente de ajo y ½ cebolla picados finamente, 1 huevo, 2 cucharadas soperas de pan rallado, 50 g de gouda, 50 g de jamón cocido, 2 cucharaditas de concentrado de tomate, ½ cucharadita de especias para pizza, quizás sal y pimienta, 1 panecillo para hamburguesas, 2 hojas de ensalada iceberg, 1 cucharada sopera de mayonesa, 1 cucharada sopera de ketchup, 2 rodajas de tomate, 2 rodajas de cebolla

Hacer una masa con la carne picada, el ajo, el huevo, el pan rallado, el gouda cortado en pequeños daditos, el jamón picado finamente, el concentrado de tomate y las especias para pizza. Formar 2 hamburguesas aplanadas.

Untar la superficie del grill ligeramente con aceite, asar las hamburguesas, 6-8 minutos, darles la vuelta una vez.

Cortar el pan transversalmente, tostar brevemente por los dos lados en el grill. Untar un poco de mayonesa, lavar las hojas de ensalada, secarlas, centrifugarlas, colocarlas sobre la mayonesa y encima la primera hamburguesa. Untar ésta con ketchup, apilar encima la segunda hamburguesa, los tomates y la cebolla sobre ello, la tapa del pan arriba del todo.

Carne picada griega

100 g de carne de cordero picada, 1 diente de ajo, ½ cebolla, 1 huevo, 2 cucharadas soperas de pan rallado, 10 olivas verdes sin hueso, sal, pimienta, 50 g de queso de oveja

Hacer una masa con la carne picada, el ajo y la cebolla finamente picadas, el huevo, el pan rallado, las aceitunas bien picadas, el queso de oveja a daditos, sal y pimienta. Engrasar ligeramente la placa grill, formar 3 albóndigas y asarlas al grill por ambos lados en conjunto 6-8 minutos y servirlas con pan de pita y lechuga rizada.

Pinchos de salchichas

2 salchichas estilo Viena o cabanossi, 100 g de tomates cereza, un poco de aceite, 2 pinchos de madera untados con aceite

Partir las salchichas en trozos de 4 cm de largo, a su vez cortarlas en diagonal. Poner alternando salchichas y tomates cereza en los pinchos, echar aceite y asar al grill 6-8 minutos.

Pinchos de calabacín

1 calabacín pequeño (aprox. 150 g), 1 cucharada sopera de concentrado de tomate, 1 cucharadita de aceite de oliva, 1 diente de ajo picado, ½ cucharadita de orégano, sal, pimienta, 2 pinchos de madera untados con aceite

Cortar el calabacín con el cortafiambres en lonchas longitudinales muy finas, elaborar una pasta con el concentrado de tomate, el aceite, el ajo, el orégano, la sal y la pimienta.

Untar con ello finamente las lonchas de calabacín, enrollar y ponerlas en los pinchos. Asar al grill aprox. 6-8 minutos en la superficie del grill ligeramente engrasada.

Pinchos de gambas

4 gambas, 4 chalotas, un poco de aceite de comino, 1 pincho de madera untado con aceite

Poner las gambas y las chalotas alternando en el pincho de madera, pincelar con aceite de comino (o aceite de ajos) y asar al grill 8-10 minutos.

Pinchos picantes

200 g de carne de pollo, 3 cucharadas soperas de salsa de soja, 2 puntas de cuchillo de pasta de chili condimentada, ½ cucharadita, de jengibre fresco finamente rallado, un poco de aceite, 3 pinchos de madera

Congelar brevemente el filete de pollo y cortarlo en lonchas muy delgadas con el cortafiambres (contra la dirección de las fibras de la carne), mezclar la salsa de soja con el chili y el jengibre.

Marinar la carne con ello y guardarla tapada 2-3 horas en el congelador. Engrasar con aceite ligeramente la placa grill, también los pinchos de madera. Poner la carne de forma ondulada en los pinchos, es decir, plegando una vez la loncha de carne y pinchándola dos veces. Asar al grill 10 minutos dándole la vuelta a menudo.
Consejo: Sustituir el pollo por lomo de cerdo.

Pinchos de bacon y ciruelas

4 lonchas de "tocineta del desayuno" (bacon), 4 ciruelas secas blandas, 1 manzana, 4 chalotas, 2 pinchos de madera untados con aceite
En cada caso enrollar 1 loncha de bacon alrededor de 1 ciruela, pelar la manzana y cuartearla o cortarla en ocho partes (según tamaño), limpiar las chalotas, poner alternando chalota, manzana, ciruela con bacon en los pinchos, poner aceite, asar al grill 6-8 minutos, darle la vuelta con frecuencia.

Rollitos de pavo

1 escalope delgado de pavo, sal, pimienta, 1 cucharadita de mostaza, 1 chalota, 3 lonchas de "tocineta del desayuno" (bacon), un poco de aceite, 3 palillos untados con aceite
Machacar el escalope muy fino, salpimentar, untar con la mostaza, dividir en 3 piezas. Cortar la chalota en aros delgados y repartirlos por los escalopes, sobre cada escalope 1 loncha de bacon. Enrollar los escalopes tensándolos, fijar los extremos con los palillos, poner aceite y cocer 10-12 minutos.

Pinchos de hígado

150 g de hígado de ternera, sal, pimienta, Los demás ingredientes como en el pincho de bacon y ciruelas, pero sin ciruelas.
Cortar el hígado en 4 porciones, enrollarlo con el bacon, seguir el proceso como en el caso del bacon con ciruelas. Tiempo de grill 8-10 minutos, condimentar después de que esté hecho (si no, la sal hace que el hígado se endurezca).

TIEMPOS DE GRILL

Recomendamos cortar las piezas grandes de carne (por ej. pechuga de pato) en rodajas de 1 cm, de esta forma se reduce notablemente el tiempo de cocción.
Ponga previamente aceite a los alimentos para el grill o adóbelos.
Los tiempos de grill indicados corresponden a valores medios y pueden verse ampliados o reducidos según la calidad, solidez o pretratamiento de los alimentos para el grill.

Alimentos para el grill	Preparación	Tiempo de grill
Filete de ternera 200 g		10-12 minutos
Bistec de cadera de vaca		20-24 minutos
Cevapcici (producto ultracongelado)	descongelar, poner en pinchos	10-12 minutos
Salchicha delgada		6-8 minutos
Salchicha gruesa		10-14 minutos

Alimentos para el grill	Preparación	Tiempo de grill
Paté de carne horneada, rodaja de 1 cm		3-4 minutos
Pinchos de carne		8-12 minutos
Bistec de cerdo 200 g		20-25 minutos
Pechuga de pollo	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	4-8 minutos
Pechuga de pavo	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	4-8 minutos
Pechuga de pato	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	4-8 minutos
Espalda de liebre sin huesos	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	5-8 minutos
Chuletas de cordero		12-15 minutos
Sardinas		6-8 minutos
Filete de trucha		5-8 minutos
Filete de salmón		10-15 minutos
Gambas peladas		8-10 minutos
Calabacín	en rodajas de 1 cm	3-5 minutos
Manzana	en rodajas de 1 cm	3-5 minutos

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 48735

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	1.100 W, 230 V~, 50 Hz
Rozměry:	Cca 49,5 x 20,0 x 13,0 cm
Přívod:	Cca 100 cm
Hmotnost:	Cca 2,96 kg
Grilovací deska:	Cca 40,0 x 20,0 cm, odnímatelná a naklopitelná, rýhovaná grilovací deska, hladká grilovací deska na Crepes, zeleninu atd.
Vybavení:	Plynulá regulace teploty, integrované odložení pánviček, kontrolka
Příslušenství:	8 nepřilnavých pánviček Raclette, 8 lopatek, návod k obsluze

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.

Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
5. Přechovávejte na místě nepřístupném dětem.

6. Přístroj napojte pouze na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
8. V žádném případě neponořujte přístroj nebo jeho přívod z důvodů elektrické bezpečnosti do vody či jiné kapaliny.
9. Přístroj z důvodů elektrické bezpečnosti nikdy nečistěte v myčce nádobí.
10. Spínač a kabel nesmějí přijít do kontaktu s vodou či jinými kapalinami. Pokud by k tomu přece jen došlo, musí být při opětovném použití přístroje všechny součásti dokonale suché.
11. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama.
12. Tento přístroj je určený výhradně k domácímu nebo podobnému použití např.
    - Čajové koutky v obchodech kancelářích a na jiných pracovištích,
    - V zemědělských provozech,
    - k použití pro hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - v soukromých penzionech nebo rekreačních chatách.
13. Přístroj z bezpečnostních důvodů nikdy nestavějte na horké povrchy, na kovovou desku nebo na mokrou podložku.
14. Přístroj nebo jeho přívody nesmí být provozovány v blízkosti plamenů.
15. Automat na kávu používejte vždy na volném, rovném a žáruvzdorném povrchu.
16. Spotřebič umístěte na suchou, stabilní podložku odolnou vůči působení vysokých teplot. Pokud si nejste jisti, zda podložka odolá působení vysokých teplot, umístěte pod spotřebič jinou deskou z odolného materiálu
17. Dbejte na to, aby přívod nevisel přes okraj pracovní plochy, neboť to může vést k nehodám, kdyby za něj náhodou potáhly např. malé děti.
18. Přívod nebo použitá prodlužovačka musí být položeny tak, aby nebylo možné za ně potáhnout ani přes ně zakopnout.
19. Přívodní šňůru neomotávejte kolem přístroje a zabraňte jejímu zalomení, aby se předešlo poškození přívodu.
20. Automat na kávu používejte pouze ve vnitřních prostorách.
21. Během provozu přístroj nikdy nezakrývejte, abyste zamezili jeho přehřátí.
22. Nepohybujte přístrojem dokud je v provozu, abyste zamezili poraněním.
23. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných výrobců nebo značek.

24. Za provozu se nedotýkejte horkého spotřebiče – nebezpečí popálení! Pánviček na raclette se dotýkejte jen na rukojetích.
25. Po použití a opřed čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru, pokud je zástrčka zapojena.
26. Pravidelně u přístroje, zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj nebo přívod ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu.
27. Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.
28. Je-li přívodní vedení tohoto přístroje poškozeno, musí být vyměněno výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby bylo zabráněno možným nebezpečím.

POZOR:
Přístroj je během provozu velmi horký!

V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechen obalový materiál a příp. i přepravní zajištění.
2. Zkontrolujte, zda je k dispozici kompletní uvedené příslušenství.
3. Všechny části vyčistěte vlhkým hadříkem, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
4. Před prvním použitím grilovací desku a pánvičky lehce naolejujte, nejlépe kokosovým olejem nebo jiným žáruvzdorným olejem.
5. Položte povrstvenou grilovací desku požadovanou stranou vzhůru.
6. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly řádně sestaveny a přístroj stabilně stojí.
7. Ujistěte se, že se teplotní spínač nachází na nejnižším nastavení (MIN).
8. Zástrčku zasuňte do zásuvky (230 V~, 50 Hz).
9. Přístroj nahřívejte po dobu cca 30 minut, abyste odstranili veškeré výrobní zbytky. Během této fáze vypalování otevřete okno. Po vypálení na přístroji již eventuelně vidíte známky používání, tyto však neovlivňují funkci přístroje a nejsou důvodem k reklamaci.

OBSLUHA

1. Pro grilovaní popř. přípravu raclette přímo u stolu, místěte spotřebič doprostřed stolu. Pokud si nejste jisti, zda deska Vašeho stolu odolá působení vysokých teplot, umístěte spotřebič pro jistotu na jinou odolnou podložku, nesmí však být kovová.
2. Než začnete s grilováním nebo přípravou raclette, měli byste si připravit veškeré suroviny a postavit je v miskách na stůl.
3. Položte povrstvenou grilovací desku požadovanou stranou vzhůru.
4. Ujistěte se, že se teplotní spínač nachází na nejnižším nastavení (MIN).
5. Zástrčku zasuňte do zásuvky (230 V~, 50 Hz).
6. Nastavte spínač na požadovanou teplotu. Rozsvítí se kontrolka. Jakmile je dosaženo potřebné teploty, kontrolka zhasne . Kontrolka se střídavě zapíná a vypíná.
7. Přístroj před vlastní přípravou pokrmů nahřívejte po dobu cca 15 minut (po tuto dobu prosím z přístroje vyjměte pánvičky).
8. Pro přípravu raclette doporučujeme střední, pro grilovaní vyšší stupeň. Před pokládáním potravin na grilovací desku lehce potřete žáruvzdorným olejem, např. kokosovým olejem.
9. Pokud by grilovaná potravina nebo sýr příliš silně nebo rychle zhnědla, snižte lehce teplotu.
10. Přepněte po použití přístroje spínač na nejnižší stupeň a vytáhněte zástrčku ze sítě.
11. Přístroj nechte vychladnout.

Dbejte prosím poznámek uvedených v receptech.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Než budete přístroj čistit, nechejte jej vychladnout.

Přepněte vypínač na nejnižší nastavení a vytáhněte zástrčku ze sítě.

1. Spotřebič při čištění v žádném případě nelze ponořit do vody ani nesmí přijít do kontaktu s vodou či jinou tekutinou. V případě potřeby můžete topné těleso otřít vlhkým, dobře vyždímaným hadříkem. Postupujte opatrně, aby dovnitř do spotřebiče nevnikla voda. Topné těleso musí být před dalším použitím zcela suché.
2. Všechny odnímatelné části mohou být myty v horké vodě s jemným čisticím prostředkem.
3. V případě silného znečištění nechte grilovací desku popř. postižené části odmočit v horké vodě s jemným čisticím prostředkem.
4. K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte drátěnky či podobné prostředky nebo hrubé a ostré čisticí prostředky, které by mohly poškodit povrchovou úpravu spotřebiče.
5. Dbejte na to, aby byly všechny části zcela suché, než přístroj opět sestavíte a uschováte.

POKYNY

1. Ingredience pro recepty raclette jsou vypočteny vždy pro osobu. Ingredience znásobte dle počtu hostů.
2. Na osobu počítejte asi s 200 g vařených brambor ve slupce a 150 g sýra.
3. Do pánviček nedávejte příliš velké množství surovin najednou, jinak by se mohl sýr připálit a ostatní ingredience by se nepropekly.
4. Předehřejte talíře, na studeném talíři sýr příliš rychle vysychá.
5. Omáčky a sýr se velmi rychle připékají, proto při přípravě opakovaně sundávejte pánvičky z grilu, abyste mohli průběh přípravy zkontrolovat.
6. Při kořenění sýra mějte na paměti, že bývá již dostatečně slaný.
7. Pokud vložíte do pánviček brambory, těstoviny či rýži ještě teplé, docílíte rychlejší přípravy.
8. Všechny přísady předem nakrájejte, aby měly maximálně velikost sousta a rozdělte je do menších misiček v dosahu raclette.
9. Pro grilovaní přístroj nahřívejte cca. 15 minut na nejvyšší stupeň.
10. Větší kousky masa (např. kachní prsa) nakrájejte na nudličky silné cca 1 cm, zkrátí se tím doba přípravy.
11. Syrové maso grilujte vždy na grilovací desce, ne v pánvičkách.
12. Grilované pokrmy potřete olejem nebo marinujte.
13. Pro grilování používejte nejvyšší stupeň. Pro přípravu raclette doporučujeme střední, pro ohřev nižší stupeň

RACLETTE

Původní recept na raclette se skládal z brambor vařených ve slupce, sýra raclette a různých druhů nakládané zeleniny.
Dnes se však naší kreativitě a nápadům nekladou takřka žádné hranice. K bramborám a sýru můžete přidat do pánviček také maso, salám, zvěřinu, drůbež, ryby, čerstvé ovoce či zeleninu a dokonce různé sladkosti. Místo speciálního sýra na raclette lze použít i jiné dobře roztavitelné sýry, např. goudu, greyerzer, čedar nebo appenzeller.
Rovněž měkké sýry jako roquefort či gorgonzola, příp. niva se snadno roztaví a dodávají pokrmům pikantní chuť. Sýry s vyšším podílem tuku, příp. hermelín či camembert obohatí pokrm o jemné aroma. Velmi jemným sýrem, který se rovněž snadno rozpouští, je mozarella.Sýr by měl být u přípravy raclette jen roztaven, neměl by zhnědnout.

Zelenina:
Sušené hříbky namočené ve vodě či mléce, čerstvé houby nakrájené na plátky, dušená růžičková kapusta, cuketa, rajčata, lilek, pórek či cibule nakrájené na kolečka, kukuřice, chřest, černý kořen či mrkev (tepelně upravené), pokrájená pažitka, blanšírovaný špenát, rukola či mangold, hrachové lusky.

Maso a drůbež:
Pečená či vařená kuřecí nebo krůtí prsa nakrájená na plátky, nudličky nebo kostičky, dušená šunka, pečená telecí játra, vařené králičí hřbety, vykostěné, nakrájené na kousky, malé opečené klobásky, malé smažené karbanátky, malé pečené filety, pečená kachní prsa.

Ryby a plody moře:
Uzený losos, filety z pstruha, mražené rybí filé předem připravené v páře, tuňák ve vlastní šťávě (z plechovky), dušený mořský jazyk nebo filé z tresky, krevety, krabí maso

Ovoce:
Banány, mango, papaya, jahody, ananas, hrušky, jablka, lesní plody. U bobulovin jsou vhodné čerstvé i rozmražené plody přípravy zkontrolovat.

1. Pro přípravu raclette musí být nasazeny grilovací deska (viz také Uvedení do provozu, Obsluha přístroje).
2. Nyní naplňte pánvičky raclette dle své chuti popř. dle našich receptů surovinami a postavte je do odpovídajících drážek na desku raclette. Nechte zapékat tak dlouho, dokud se sýr neroztopí.
3. Jakmile je sýr roztavený, vyjměte pánvičky. Obsah nechte sklouznout na talíř. Pokud se sýr přilepí a připeče, seškrábněte ho pomocí dřevěné lopatky.

POZOR!

Pánviček se prosím dotýkejte jen v místě rukojeti, neboť se i při zapékání zahřívají na velmi vysoké teploty.

Pánvičky mají nepřilnavý povrch. V žádném případě proto pro seškrábnutí připečeného pokrmu nepoužívejte nože či vidličky ani jiné kovové pomůcky. Mohlo by tak dojít k poškození povrchové úpravy.

RACLETTE RECEPTY

Následující recepty jsou vypočteny vždy pro jednu osobu. Ingredience prosím znásobte dle počtu hostů.

Brambory, sýr a …. Původní pokrm raclette

Přísady:
200 g vařených brambor ve slupce
150 g sýra na raclette nakrájeného na plátky silné asi 3 mm
100 g sterilované zeleniny,trochu oleje nebo másla do pánviček.

Příprava:
Brambory oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka; pánvičky zlehka potřeme máslem, navrstvíme do nich brambory, 1 lžíci sterilované zeleniny a zakryjeme plátkem sýra. Vše necháme zapéct.

Místo sýra lze rovněž použít různé omáčky/krémy. Na následující stránce najdete několik receptů na kořeněné omáčky i recepty pro využití těchto omáček.

Citronová omáčka

100 g tučného sýra cottage nebo tvarohu, ¼ lžičky nastrouhané čerstvé citronové kůry, 1 lžíce citronové šťávy, špetka muškátového oříšku, 3 lžíce mléka, 30 g strouhaného parmezánu, sůl, pepř.

Všechny přísady dobře promícháme např. pomocí ručního mixéru ESGE-Zauberstab®.

Pomerančová omáčka

Suroviny stejné jako na citronovou omáčku, jen nahradit citronovou šťávu a kůru šťávou a kůrou z pomeranče. Dle chuti možno přidat ¼ lžičky kari.

Zázvorová omáčka

100 g tučného sýra cottage nebo tvarohu, ¼ lžičky nastrouhaného čerstvého zázvoru, 1l žička sojové omáčky, kapka tabaska, 2 lžíce citronové šťávy, 30 g strouhaného parmezánu, sůl. Všechny přísady dobře promícháme.

Pepřová omáčka

50 g tučného sýra cottage nebo tvarohu, 2 lžíce sladké smetany, 50 g strouhané goudy, sůl, 1 lžička zeleného naloženého pepře. Všechny přísady smícháme, pepř vmícháme nakonec.

Mandlová omáčka

25 g loupaných mandlí, 100 g sýru feta, 2 lžíce sladké smetany, 1 stroužek česneku, sůl, pepř.

Mandle krátce orestujeme na pánvi a necháme zchladnout, pak je nasekáme najemno nebo nameleme (např. pomocí ručního mixéru ESGE-Zauberstab® a drtiče ESGE-Zauberette®). Všechny suroviny vložíme do elektrického drtiče či mixéru s integrovanou nádobou a zpracujeme na jemné pyré. Tip: Místo mandlí lze použít také pistácie nebo burské či vlašské oříšky.

Smetanová omáčka s křenem

100 g tučného sýra cottage nebo tvarohu, 3 lžíce zakysané smetany, 1 vejce, 1 lžička křenu, pepř.

Všechny suroviny promícháme.

Rajčatová omáčka

100 g tučného sýra cottage nebo tvarohu, 1 lžíce smetany, 1 sušené rajče naložené v olivovém oleji, 1 stroužek česneku, kajenský pepř, sůl, černý pepř.

Sýr, příp. tvaroh spojíme se smetanou, rajče a česnek nakrájíme na malé kousky (příp. Je rozdrtíme, např. pomocí ručního mixéru ESGE-Zauberstab®) a smícháme se sýrovým krémem. Dochutíme kajenským pepřem, černým pepřem a solí.

Jogurtová omáčka

100 g smetanového jogurtu, 50 g nahrubo nastrouhaného sýra gouda.

Všechny suroviny promícháme.

Česneková omáčka

1 celá palička česneku, 100 g tučného sýra cottage nebo tvarohu, 3 lžíce smetany, ½ svazku petrželové natě, bez stonků, nasekané na jemno, sůl, pepř.

Paličku česneku zabalíme do zvlhčeného kuchyňského papíru a vložíme do mikrovlnné trouby asi na 4–5 minut (program ohřev nebo vaření), dokud stroužky nezměknou. Paličku necháme trochu zchladnout a pak vyloupeme jednotlivé stroužky. Česnek i ostatní přísady rozdrtíme pomocí ručního mixéru (např. ESGE-Zauberstab® nebo ESGE-Zauberette®) a vyšleháme na hladké pyré.

Tip: Podle chuti je možno přidat do omáčky ještě ½ svazečku pažitky nasekané nadrobno.

Okouník s citronovou omáčkou

150 g brambor vařených ve slupce, pak oloupaných, 150 g tenkých filet okouníma, 1 rajče, 1 lžíce cibulové nati na kolečka, sůl, pepř, máslo, citronová šťáva

Brambory a rajče nakrájíme na kolečka, okouníma na sousta. Pánvičky vymažeme

trochou roztopeného másla, vložíme pár plátků brambor, na ně pár kostek ryby. Rybu pokapeme citronovou šťávou, opepříme, osolíme, na rybu položíme 1–2 kolečka rajčete, na to citronovou omáčku. Pánvičku zasuňte do přístroje raclette a pečte cca 6–8 minut.

Kachní prsa se zázvorovou omáčkou

150 g kachních prsou, 150 g vařené rýže, 2 lžičky sojové omáčky, 2 lžičky citronového želé, zázvorovou omáčku, máslo.

Kachní prsa nakrájíme na ½ cm plátky a pečeme na grilovací ploše Vašeho přístroje raclette 2 minuty, několikrát otočíme. Pánvičky vymažeme trochou rozpuštěného másla, naplníme je trochou rýže a trochou masa. Maso potřete citronovým želé, pokapejte sojovou omáčku a pokryjte zázvorovou omáčkou, zapékejte 3–4 minuty.

Kuřecí maso s pomerančovou omáčkou

150 g vařených širokých nudlí, 100 g vařeného kuřecího masa, pomerančová omáčka, máslo, sůl, kari

Do pánviček nalijeme troche rozpuštěného másla, vložíme těstoviny a maso, dochutíme kari, solí a pepřem. Vše přelijeme pomerančovou omáčkou a dáme zapéct na 3–4 minuty.

Špenát s mandlovou omáčkou

100 g listového špenátu (zmraženého), ½ cibule, 1 stroužek česneku, 1 lžička másla, 150 g ve slupce vařených loupaných brambor, sůl, pepř, muškátový oříšek, máslo

Očistíme cibuli a česnek a pokrájíme je nadrobno. Necháme zesklovatět na másle, přidáme listový špenát a občas pomalu promícháme, dokud se špenát nerozmrazí a neprohřeje. Do pánviček nalijeme troche rozpuštěného másla, vložíme pár koleček brambor, špenát ochucený solí, pepřem a muškátovým oříškem, zalijeme mandlovou omáčkou a dáme zapéct asi na 3-–4 minuty.

Telecí játra s jablky a jogurtovou omáčkou

150 g telecích jater, 1 jablko, ½ cibule, 150 g bramborového pyré (polotovar), 2 lžičky brusinek, 2 lžička oleje, jogurtová omáčka.

Játru nakrájejte na tenké, ke konzumaci vhodné kousky, jablko oloupejte, odstraňte jádřinec, nakrájejte na plátky, oloupejte cibuli, nakrájejte na tenké plátky. Grilovací desku potřete trochou oleje a játru, jablko a cibuli opékejte s otáčením krátce 1-2 minuty. 1-2 lžíce bramborového pyré vložte do vymazané pánvičky, nato trochu opečených přísad. Vše přelijeme trochou jogurtové omáčky a dame zapéct na 3 minuty. Podáváme s brusinkami.

Uzený losos se smetanovo-křenovou omáčkou

150 g chřestu (sterilovaného), 100 g uzeného lososa, máslo

Pánvičky zlehka potřeme máslem, vložíme do nich několik kousků chřestu, pak dílky uzeného lososa a přelijeme smetanovokřenovou omáčkou. Zapékat 5-7 minut. K tomu se hodí bílý chléb, který opečete na grilu.

Brambory, cukety, šunka s pepřovou omáčkou

100 g brambor vařených ve slupce, pak oloupaných, 100 g drobné cukety nakrájené na kolečka, 100 g dušené šunky nakrájené na nudličky, trocha másla, sůl, pepř

Pánvičky potřeme máslem, krátce v nich osmahneme kolečka cukety (asi 2 minuty z každé strany) a pak k nim přidáme několik koleček brambor. Přidáme šunku, okořeníme, přelijeme pepřovou omáčkou a necháme zapéct asi 3–4 minuty.

Garnáti s rajčatovou omáčkou

100 g vařených garnátů (ze sklenice), 100 g cukety na plátky, trocha olivového oleje, 100 g vařené růže, rajčatová omáčka

Garnáty a plátky cukety 2 minuty péct na neolejované grilovací desce, často otáčet. Do

pánvičky vymazané máslem dejte troche rýže, na ni garnáty a cuketu, navrch rajčatovou omáčku a zapékejte 3–4 minuty.

Brambory s česnekovou omáčkou

200 g brambor vařených ve slupce, pak oloupaných česneková omáčka, máslo

Pánvičky potřeme máslem a z poloviny je naplníme kolečky brambor, přelijeme česnekovou omáčkou a necháme na 3–4 minuty zapéct.

Další nápady, jak využít gril na přípravu raclette

Při přípravě raclette můžete použít skoro jakékoli ingredience dle chuti, hranice jsou takřka neomezené, proto berte následující recepty jen jako podnět nespočtu dalších možností.

Plněná rajčata

3 malá rajčata, 2 žampióny, 1 krajíčky toastového chleba, 2 lžíce jemně nasekané bazalky, 2 lžičky jemně nasekané petrželky, 50 g dušené šunky, 2 lžíce kyselé smetany, 1 lžičky rajského protlaku, sůl, pepř, 100 g mocarela, máslo

Toustový chléb orestujeme a houbami a šunkou rozmixujeme v elektrickém mixéru, např. ESGE-Zauberstab® s ESGEZauberette®. Přidáme bazalku, petržel, kyselou smetanu a rajský protlak, krátce smícháme, dochutíme solí a pepřem, znovu promícháme, směsí naplníme rajčata, pánvičky vymažeme máslem, 2 půlky rajčat vložíme, mocarelu nakrájíme na plátky, položíme na rajčata a zapékáme 6–8 minut.

Plněné žampiony

4 velké žampiony, 1 krajíc toastového chleba. 1 lžíce najemno nasekané petrželky, 1 oloupané vejce natvrdo, 50 g uzeného lososa, 2 lžíce kyselé smetany, 1 lžička sladké hořčice, ½ lžičky strouhaného křene, sůl, pepř, 100 g mocarely, máslo

Houby umyjte a odstraňte nožky. Kloboučky odložte stranou. Nožky a ostatní přísady zpracujte jako u plněných rajčat. Hmotu naplňte do kloboučků, mocarelu nakrájejte na plátky a položte na směs. Pánvičku vymažte máslem a vložte do ní 2 hlavičky žampionů. Zapékejte asi 4–6 minut.

Camembert a brusinky

150 g brambor vařených ve slupce, pak oloupaných, 1 lžíce brusinek, 100 g zralého camembertu, máslo

Pánvičku vymažte máslem, vložte do ní část nudlí, na ně brusinky, camembert nakrájejte na plátky a rozložte na nudle, zapékejte 4–5 minut.

Paprika s trvanlivým salámem

150 g ve slupce vařených loupaných brambor, 100 g grilovaných, paprikových lusků, 50 g trvanlivého salámu na plátky, 120 g sýru raclette na plátky, paprika, máslo

Pánvičku vymažte máslem, vložte několik plátků brambor, paprikový lusk nakrájejte na proužky, několik proužků položte na brambory, stejně jako trvanlivý salám a pokryjte sýrem raclette. Zapékejte asi 3–4 minuty, posypete paprikou.

Bageta s bazalkou a rajčaty

1 masité rajče, 2 lžíce čerstvé bazalky, 12 zelených oliv, sůl, pepř, 100 g mocarely, 6 tenkých plátků bagety, olivový olej

Rajče nakrájejte na kostičky, bazalku jemně nasekejte, olivy na kolečka, 1 plátek bagety orestujte na grilovací ploše, pánvičku vymažte olejem, chléb vložte do pánvičky. Na chléb rozložte kostky rajčete, bazalku a olivy, osolte, pepřete, pokryjte mocarelou a zapékejte 4–6 minut.

GRILOVÁNÍ NA GRILOVACÍ DESCE

1. Pro grilování používejte nejvyšší stupeň.
2. Potravinu určenou ke grilování položte na grilovací desku a grilujte za otáčení, dokud není hotová.
3. Pokud potravina příliš hnědne, nastavte teplotní regulátor o několik stupňů níže.

POZOR:
Přístroj je během provozu velmi horký!

RECEPTY NA GRILOVACÍ DESKU

Pizzaburger

100 g míchaného mletého masa, 1 stroužek česneku a ½ cibule na drobné kostičky, 1 vejce, 2 PL strouhanky, 50 g goudy, 50 g vařené šunky, 2 ČL rajského protlaku, ½ ČL pizza koření, příp. sůl a pepř (některé pizza koření již sůl a pepř obsahuje), 1 hamburgrová houska, 2 listy ledového salátu, 1 PL majonézy, 1 PL kečupu, 2 plátky rajčat, 2 plátky cibule

Mleté maso, česnek a kostičky cibule, vejce, strouhanku ze žemlí, na drobné kostičky nakrájenou goudu, na kostičky nakrájenou šunku, rajčatový protlak a pizza koření vypracujte v těsto. Vytvarujte dva ploché hamburgery.

Grilovací plochu tence potřete olejem, hamburgery grilujte cca 6–8 minut, jednou otočte. Housku jednou podélně nařízněte, na grilu po obou stranách krátce toastujte. Potřete trochou majonézy, omyjte listy salátu, osušte, položte na majonézu, na to 1, hamburger. Potřete jej kečupem, 2. hamburger položte na něj druhý hamburger, na to rajčata a cibuli, navrch dejte druhou část housky.

Řecké mleté maso

100 g jehněčí mleté maso, 1 stroužek česneku, ½ cibule, 1 vejce, 2 lžíce strouhanky, 10 vypeckovaných zelených oliv, sůl, pepř, 50 g ovčího sýra

Mleté maso, jemně nasekaný česnek a cibule, vejce, strouhanku ze žemlí, na drobné kostičky nakrájené olivy, na kostičky nakrájený ovčí sýr, sůl a pepř vypracujte v těsto. Grilovací desku potřete tence olejem, vytvarujte 3 karbanátky a po obou stranách grilujte po dobu 6–8 minut. Podávejte s pitou a zelným salátem.

Špízy z cukety

1 malé cukety (cca 150 g), 1 lžíce rajského protlaku, 1 lžička olivového oleje, 1 nasekaný stroužek česneku, ½ lžičky oregana, sůl, pepř, 2 naolejované dřevěné špízy

Cuketu nakrájejte na univerzálním kráječi na velmi tenké podélné plátky, z rajského protlaku, oregana, soli a pepře vytvořte pastu. Pastou potřete plátky cukety, srolujte a napíchněte na špízy. Grilujte na tence olejem potřené grilovací desce 6–8 minut.

Špízy z párků

2 vídeňské párky nebo kabanos, 100 g cherry rajčat, trocha oleje, 2 dřevěné špízy potřené olejem.

Párky nakrájejte na cca 4 cm dlouhé kousky, krájejte příčně. Na špízy napichujte střídavě párky a cherry rajčata, potřete olejem a pečte 6–8 minut.

Ostré špízy

200 g kuřecího masa, 3 lžíce sojové omáčky, 2 krát na šp. nože. pasty chilli, ½ lžičky čerstvého, jemně nastrouhaného zázvoru, trocha oleje, 3 dřevěné špízy

Kuřecí prsíčka krátce namrazte, univerzálním kráječem nakrájejte na velmi tenké plátky (proti

vláknům masa), smíchejte sojovou omáčku s chilli a zázvorem. Maso ve směsi marinujte a postavte na 2–3 hod. do ledničky. Grilovací desku a dřevěné špízy lehce potřete olejem. Maso napichujte na špízy ve vlnkách, tzn. plátek masa jednou složte a dvakrát propíchněte. Za otáčení grilujte 10 min. Tip: Kuře můžete nahradit vepřovou svíčkovou.

Garnátové špízy

4 garnáti, 4 šalotky, trocha kmínového oleje, 1 naolejovaný dřevěný špíz

Na špíz střídavě napichujte garnáty a šalotku, potřete kmínovým olejem (nebo česnekovým olejem) a grilujte 8–-10 min.

Špízy se slaninou a švestkami

4 plátky slaniny (bacon), 4 měkké sušené švestky, 1 jablko, 4 šalotky, 2 naolejované dřevěné špízy

Vždy 1 plátek slaniny omotejte kolem 1 švestky, jablko oloupejte a nakrájejte na čtvrtiny či osminy (dle velikosti), očistěte šalotky, na špízy napichujte střídavě šalotky, jablko, švestku se slaninou, potřete olejem, grilujte 6–8 min., často otáčejte.

Játrové špízy

150 g telecích jater, sůl, pepř, ostatní přísady jako špízy se slaninou a švestkami,
avšak žádné švestky

Játru rozdělte na 4 kousky, zabalte do slaniny, dále postupujte jako u špízů se švestkami. Doba grilování 8–10 minut, okořeňte až po ugrilování (solí by jinak játra ztvrdla).

Krůtí závitky

1 tenký krůtí řízek, sůl, pepř, 1 lžička hořčice, 1 šalotka, 3 plátky slaniny, trocha oleje, 3 naolejovaná párátka

Řízek tence naklepejte, osolte, opepřete, potřete hořčicí, rozdělte na 3 kousky. Šalotky nakrájejte na tenká kolečka a pokládejte na řízek, na každý řízek jeden plátek slaniny. Řízek pevně srolujte, konce upevněte párátky, potřete olejem a pečte 10–12 minut

ČASY GRILOVÁNÍ

Větší kousky masa doporučujeme nakrájet na nudličky silné cca 1 cm, zkrátí se tím doba přípravy. Grilované pokrmy potřete olejem nebo marinujte. Uvedené časy grilování jsou průměrné a mohou být prodlouženy nebo zkráceny kvalitou, tloušťkou a předpravou grilovaných pokrmů.

Grilovaný pokrm	Příprava	Čas grilování
Hovězí filé 200 g		10–12 minut
Steak z hovězího boku		20–24 minut
Čevapčiči (zmražený polotovar)	Rozmrazit, napíchnout na špízy	10–12 minut
Klobása	Dle tloušťky	6–10 minut
Masové špízy		8–12 minut
Vepřový steak 200 g		20–25 minut
Kuřecí / krůtí prsa	Na 1 cm silné nudličky, častěji otáčet	4–6 minut
Kachní prsíčka	Na 1 cm silné nudličky, častěji otáčet	4–6 minut
Králičí hřbet vykostěný	Na 1 cm silné nudličky, častěji otáčet	5–8 minut
Jehněčí kotleta		12–15 minut

Grilovaný pokrm	Příprava	Čas grilování
Filé ze pstruha		5–8 minut
Filé z lososa		10–15 minut
Garnáti, loupaní		8–10 minut
Cuketa	Na plátky 1 cm	3–5 minut

PŘÍPRAVA CRÊPES

1. Pomocí tohoto přístroje můžete také připravit Crêpes.
2. Grilovací desku otočte tak, aby směřovala hladkou stranou nahoru.

POZOR!
Pokud jste předtím grilovali nebo připravovali raclette, nechte nejprve grilovací desku zcela vychladnout, než ji otočíte!

3. Připravte si těsto na Crêpes a nechte je vzejít na cca 30 minut.
4. Nalijte nyní naběračkou malé množství těsta doprostřed desky na Crêpes.
5. Jakmile se těsto zatáhne, otočte Crêpe pomocí lopatky.
6. Pak můžete použít požadovanou oblohu a dohromady s Crêpe dosmažit nebo sejmou hotovou Crêpe a naplnit ji dle vaší chuti.

Palačinky Crêpes a Galettes – od sladkých po pikantní

Crêpes a Galettes jsou speciality z Bretaně. Tradičně jsou palačinky Crêpes servírovány se sladkou náplní a vydatné palačinky Galettes z pohankové mouky s náplní pikantní.
Ale pochopitelně se mohou připravit i slané Crêpes s pikantní náplní.
Prostě jednoduše vyzkoušejte nové náplně!
Na proužky pokrájené Crêpes jsou mimochodem velmi chutnou přílohou do polévek (řezané lívance zvané Flädle).

Základní recept na Crêpes
175 g mouky, 1 vejce, 3 žloutky, 1/8 l smetany
1 špetka soli
Perlivá minerální voda Margarín na pečení
Místo smetany lze rovněž použít mléko.
Čím tučnější je smetana popř. mléko, tím měkčí bude těsto.

Základní recept na Galettes
Nahraďte 75 g mouky pohankovou moukou
Můžete také použít pšeničnou nebo špaldovou mouku.
Pak budete potřebovat trochu více minerálky.
Všechny přísady smíchejte pomocí šlehače ESGE-Zauberstab® nebo ručního mixéru do řídkého těsta a na ½ hodiny postavte do lednice, aby mohla mouka v testu nabobtnat.
Na desku pro Crêpes dejte trochu margarínu, nahřejte a nalijte na ni 2-3 PL těsta (nebo malou naběračku) a tence rozetřete pomocí dřevěné stěrky nebo dřevěné palety.
Těsto nechte krátce zhnědnout, pak otočte pomocí dřevěné stěrky. Náplň dejte buď po otočení přímo na Crêpes/Galettes a krátce zahřejte, nebo Crêpes popř. Galettes usmažte, sejměte z desky a naplňte dle chuti. Již upečené Crêpes mohou být zakryté udržovány teplé v troubě na 100 °C.

Crêpes Suzette

100 g másla, 100 g cukru, šťáva z 1/2 pomeranče, 1 sklenička Curaçao

Připravte Crêpes s tím, že použijete trochu méně mléka než je uvedeno, ale zato šťávu z poloviny pomeranče a trochu Curaçaa. Máslo a cukr nechte zkaramelizovat na flambovací pánvi a uhaste pomerančovou šťávou. Crêpes dvakrát přeložte, položte na pánev, přelijte pomerančovým likérem a flambujte s rumem.

Crêpes s houbami a játry

250 g lišek/žampionů, 150 g telecích jater, 40 g másla, 4 plátky šunky, 100 ml smetany, 2 PL parmezánu, 1/2 jemně posekané cibule, 1 špetka muškátového oříšku, sůl a pepř, 1 základní recept na slané Crêpes

Cibuli osmahněte na másle dozlatova, přidejte houby a poduste cca 10 min. přidejte najemno nakrájená játra a vše povařte cca 3 min. Ze slaného základního těsta upečte Crêpes nebo Galettes a obložte vždy 1/2 plátku šunky. Na to dejte houbovou/játrovou směs a Crêpes srolujte. Roličky vložte do máslem vymazané zapékací misky, přelijte smetanou a posypete parmezánem. Gratinujte v troubě při 230 °C.

Crêpes se šunkou a sýrem

8 plátků vařené šunky, 8 plátků toustového sýra, 40 g másla, hořčice, 1 základní recept na slané

Crêpes nebo Galettes

Upečte Crêpes nebo Galettes podle základního receptu. Maso na závitky stlačit naplocho, potřít hořčicí a obložit plátky slaniny a na kolečka nakrájenou cibulí. Crêpes srolujte, položte do zapékací misky a přelijte rozpuštěným máslem. Při 250°C zapečte cca 10 min. v troubě.

Crêpes Gourmet

5 kuřecích jater, 200 g telecího brzlíku, 40 g másla, sůl a pepř, trocha bílého vína

Na bešamel:

50 g másla, 50 g mouky, 1/2 l mléka, sůl, pepř, muškátový oříšek, 1 základní recept na slané Crêpes nebo Galettes

Telecí brzlík nakrájíme na tenké plátky a podusíme na másle. Přidáme jemně posekaná kuřecí játra.

Několik minut podusíme, okořeníme a zalijeme bílým vínem. Na bešamel rozmícháme mouku v horkém másle. Za stálého míchání přidáme mléko a necháme 5 min. povařit. Omáčku okořeníme a polovinu dáme stranou. Druhou polovinu vmícháme do náplně. Upečeme Crêpes podle základního receptu. Crêpes potřeme náplní a srolujeme. Roličky vložíme do máslem vymazané zapékací misky, přelijeme zbylou omáčkou a pokryjeme kousky másla. Pečeme v troubě na 230 °C dozlatova.

Sladké až pikantní náplně

Sladke

Potřít marmeládou, srolovat, posypat práškovým cukrem.

Vytvořit taštičky a naplnit je ovocem a šlehačkou.

Crêpes-taštičky naplnit zmrzlinou, polít horkou čokoládovou polevou.

Crêpes potřít pomerančovou marmeládou, obložit mandarinkami, srolovat a servírovat k nim vanilkovou omáčku.

Pikantí

Naplnit špičkami chřestu a trochou bylinkové majonézy.

Crêpes-taštičky plněné ragout fin.

Po otočení rozbít vejce, umístit je na Galette a uvařit.

Po otočení na Galette přidat nahrubo nasekaná rajčata s jemně posekanými bylinkami (petržel, bazalka) a krátce prohřát.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:
Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.
Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48735

DANE TECHNICZNE

Moc:	1100 W, 230 V~, 50 Hz
Wymiary:	Ok. 49,5 x 20,0 x 13,0 cm
Przewód zasilający:	Ok. 100 cm
Ciężar:	Ok. 2,96 kg
Płyta grillowa:	Ok. 40,0 x 20,0 cm, wyjmowana i dwustronna, żłobkowana płyta grillowa, gładka płyta grillowa dla naleśników crêpes, warzyw itd.
Wyposażenie:	Bezstopniowa regulacja temperatury, zintegrowane miejsce na mini patelnię,lampka kontrolna
Akcesoria:	8 mini patelni powleczonych powłoką antyadhezyjną, 8 łopatek, instrukcja obsługi

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je na przyszłość.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/ lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Nie dopuszczać do urządzenia dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączać i wyłączać urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się ono w swojej normalnej pozycji obsługi, gdy dzieci są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie

mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
5. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
6. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem zegarowym lub systemem zdalnego sterowania (pilotem).
8. Ze względu na bezpieczeństwo elektryczne w żadnym wypadku nie wolno zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.
9. Ze względu na bezpieczeństwo elektryczne nie wolno myć urządzenia w zmywarce.
10. Wyłącznik i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli to nastąpiło, przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
11. Urządzenia ani kabla nie należy nigdy dotykać mokrymi dłońmi.
12. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
    - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
13. Ze względów bezpieczeństwa nigdy wolno nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, metalowym blacie lub wilgotnym podłożu.
14. Urządzenie ani kabel nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
15. Urządzenie należy stawiać na suchej, mocnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. W razie wątpliwości podłożyć pod urządzenie żaroodporną płytę.
16. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną go małe dzieci.
17. Przewód zasilający lub przedłużacz muszą być tak ułożone, aby niemożliwe było ich pociągnięcie lub potknięcie się o nie.
18. Nie owijać przewodu wokół urządzenia i nie zaginać go, aby uniknąć uszkodzenia przewodu.

19. Urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
20. Nigdy nie przykrywać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć przegrzania urządzenia.
21. Nie przesuwać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć obrażeń.
22. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
23. Podczas pracy nigdy nie chwytać za gorące urządzenie – niebezpieczeństwo oparzeń! Urządzenie i mini patelnia raclette należy dotykać tylko za uchwyty.
24. Po użyciu i przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nie wolno nigdy pozostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
25. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i przewód zasilający pod kątem zużycia lub uszkodzenia. W przypadku uszkodzenia kabla lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub kabel do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.
26. Uszkodzony kabel urządzenia musi ze względów bezpieczeństwa wymienić producent, serwis klienta lub osoba o podobnych kwalifikacjach.

OSTROŻNIE:
Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i zabezpieczenia transportowe.
2. Sprawdzić, czy obecne są wszystkie podane części.
3. Oczyścić wszystkie części wilgotną ścierką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja“.
4. Przed pierwszym użyciem lekko naoleić płytę grillową i mini patelnie, najlepiej olejem kokosowym lub innym tłuszczem odpornym na wysoką temperaturę.
5. Położyć płytę grillową żądaną stroną do góry.
6. Sprawdzić, czy wszystkie części są właściwie zmontowane i urządzenie stoi stabilnie.

7. Upewnić się, czy przełącznik temperatury znajduje się w najniższym położeniu („MIN.“).
8. Włożyć wtyczkę do gniazdka (230 V~, 50 Hz).
9. Grzać urządzenie przez około 30 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. Otworzyć w tym czasie okno. Po wypaleniu na płycie mogą być widoczne ślady użytkowania, które nie wpływają na działanie urządzenia i nie stanowią podstawy do reklamacji.

OBSŁUGA

1. W celu grillowania lub przygotowania raclette przy stole postawić urządzenie na środku stołu. Jeśli nie jest się pewnym, czy stół jest odporny na wysoką temperaturę, to ze względów bezpieczeństwa należy podłożyć płytę żaroodporną, w żadnym wypadku nie używać metalowej płyty.
2. Przygotować wszystkie składniki i włożyć je do misek na stole zanim rozpocznie się grillowanie lub przygotowanie raclette.
3. Ostrożnie nałożyć żądaną płytę grillową.
4. Upewnić się, czy przełącznik temperatury znajduje się w najniższym położeniu („MIN.“).
5. Włożyć wtyczkę do gniazdka (230 V~, 50 Hz).
6. Obrócić przełącznik na wymagany stopień temperatury. Zapala się kontrolka. Po osiągnięciu wymaganej temperatury kontrolka gaśnie. Kontrolka włącza się i wyłącza na zmianę.
7. Nagrzewać urządzenie przez ok. 15 minut zanim rozpocznie się grillowanie (wyjąć mini patelnie z urządzenia).
8. Do przygotowania raclette zalecamy ustawienie na środkowym stopniu, do grillowania na najwyższym stopniu. Naoleić lekko płytę grillową przed położeniem produktów przy użyciu tłuszczu odpornego na wysoką temperaturę, np. oleju kokosowego.
9. Jeżeli grillowane produkty lub ser zbrązowieją za mocno lub za szybko, zmniejszyć trochę nagrzewanie.
10. Po użyciu obrócić przełącznik na najniższy stopień i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
11. Odczekać do schłodzenia urządzenia.

Prosimy przestrzegać również ogólnych wskazówek w przepisach kulinarnych.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Obrócić przełącznik na najniższy stopień i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Ostrożnie: Płyta grillowa bardzo długo ochładza się!

1. Urządzenia nie wolno w żadnym wypadku myć zanurzonego w wodzie i nie może ono wejść w kontakt z wodą ani z innymi płynem. W razie potrzeby element grzejny można przetrzeć zwilżoną, dobrze wyciśniętą ścierką. Uważać, aby wilgoć nie dostała się do urządzenia. Element grzejny musi być całkowicie suchy, zanim będzie go można ponownie użyć.
2. Wszystkie wyjmowane części można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
3. W przypadku silnych zabrudzeń namoczyć płytę grillową lub mini patelnie na pewien

czas w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
4. W żadnym wypadku nie używać metalowej gąbki do garnków lub podobnego narzędzia ani ostrych i szorujących środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnie.
5. Wszystkie części muszą być całkowicie suche, zanim urządzenie będzie można ponownie złożyć i odstawić do przechowania.

OGÓLNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE URZĄDZENIA

1. Podczas przygotowania raclette ser powinien tylko stopić się, a nie zbrązowieć. Składniki raclette oblicza się zawsze dla jednej osoby. Pomnożyć składniki przez ilość gości.
2. Na osobę potrzeba ok. 200 g dobrze ugotowanych ziemniaków w mundurkach oraz 150 g sera raclette.
3. Nie wkładać do mini patelni zbyt dużo składników, gdyż ser może spalić się lub inne składniki w ogóle nie zgrillują się.
4. Podgrzać talerze, zimny talerz powoduje szybkie wysuszenie sera.
5. Sosy i sery brązowieją niekiedy bardzo szybko, dlatego wielokrotnie zdejmować mini patelnie z urządzenia i kontrolować proces smażenia.
6. Dodając przyprawy do sera pamiętać o tym, że jest on już silnie solony.
7. Na mini patelnie wkładać gorące ziemniaki, makaron lub ser, w ten sposób skróci się czas smażenia.
8. Wszystkie składniki pokroić na małe kawałki łatwe do pogryzienia i ustawić miseczki w zasięgu raclette.
9. Urządzenie do grillowania podgrzewać na najwyższym stopniu przez ok. 15 minut.
10. Pociąć większe kawałki mięsa (np. pierś z kaczki) na plasterki o grubości 1 cm, co znacznie skróci czas smażenia.
11. Surowe mięso grillować zawsze na płycie, a nie w mini patelniach do raclette.
12. Naoleić grillowane produkty lub je marynować.
13. Do grillowania używać najwyższego stopnia. Do przygotowania raclette zalecamy średni stopień, do utrzymania ciepła najniższy stopień.

RACLETTE

Oryginalna potrawa raclette zawiera ziemniaki w mundurkach, ser raclette i różne warzywa w occie. Jednakże obecnie pomysły co do składników nie mają żadnych granic. Oprócz ziemniaków i sera mini patelnie można napełnić także mięsem, wędliną, dziczyzną, drobiem, rybą, świeżymi owocami i warzywami, jak również słodkimi frykasami. Kto nie lubi ziemniaków, jako podstawowy składnik może użyć pszennego chleba, makaronu lub ryżu. Zamiast sera raclette można użyć innego, dobrze topiącego się twardego sera, takiego jak Gouda, Greyerzer, Cheddar lub Appenzeller. Także miękkie sery, jak Roquefort i Gorgonzola łatwo się topią i nadają potrawom pikantnego smaku. Sery Butterkäse i Camembert mają delikatny aromat. Ser Mozzarella jest bardzo łagodny i łatwo topi się.

Można serwować gościom kolorowe półmiski z różnymi dodatkami. Następnie każdy może swoją mini patelnię napełnić według własnego smaku. Niektóre propozycje: (na osobę liczyć 100 do 200 g dodatków, oczywiście listę można dowolnie rozszerzyć)

Warzywa

Suszone, namoczone borowiki, świeże grzyby w plasterkach, brukselka gotowana na parze, plasterki cukinii, pomidorów, bakłażanów, porów lub cebuli, kukurydza, szparagi, kawałki skorzonery i marchewki (wcześniej ugotowane), krojona cebula siedmiolatka, blanszowany szpinak, rukola lub liście botwiny, strączki groszku.

Mięso i drób

Pieczone lub gotowane piersi z kurczaka lub indyka w plastrach, paskach lub kostkach, gotowana szynka, smażona wątróbka, duszony comber z zająca obrany z kości i pocięty na plasterki, małe smażone kiełbaski, małe smażone filety i pieczona pierś z kaczki.

Ryby i owoce morza

Łosoś wędzony, filety z pstrąga, filety z płastugi gotowane na parze, tuńczyk w sosie własnym (z puszki), sola lub dorsz gotowane na parze, krewetki, mięso z krabów

Owoce

Banany, mango, papaja, truskawki, ananasy, gruszki, jabłka, czarne jagody. Owoce jagodowe mogą być świeże lub rozmrożone.

1. Do przygotowania raclette musi być włożona płyta do grillowania (patrz także obsługa urządzenia).
2. Napełnić mini patelnie według własnego smaku lub według naszych przepisów składnikami i ustawić je na płycie raclette. Zapiekać tak długo, aż ser stopi się.
3. Po stopieniu sera zdjąć mini patelnie. Ułożyć zawartość na talerzu. Jeśli ser przywiera, oderwać go przy pomocy łopatki.
4. Jeśli planuje się przerwę podczas przygotowywania, wsunąć mini patelnie w uchwyt pod płytą raclette.

UWAGA!

Mini patelnie chwytać tylko za rączki, gdyż stają się one bardzo gorące podczas zapiekania.

Mini patelnie mają powłokę antyadhezyjną. Dlatego w żadnym wypadku nie używać noży, widelców ani innych przedmiotów metalowych do odrywania przywartych produktów. Można w ten sposób uszkodzić powłokę.

RACLETTE

Poniższe przepisy podają skład na jedną osobę. Prosimy pomnożyć składniki odpowiednio do liczby gości.

Ziemniaki, sery i ... Oryginalna potrawa raclette

Składniki:

200 g ziemniaków gotowanych w mundurkach
150 g sera raclette w plasterkach o grubości ok. 3 mm
100 g mieszanych pikli
trochę oleju lub masła do smarowania patelni

Przyrządzenie:

Obrać ziemniaki i pokroić na cienkie plastry, mini patelnie posmarować cienko tłuszczem, nałożyć plasterki ziemniaków, nałożyć 1 łyżkę mieszanych pikli, przykryć plasterkiem sera, smażyć.

Zamiast sera można użyć sosów (kremów)

Sos cytrynowy

100g świeżego sera, ¼ łyżeczki świeżej startej skórki cytryny, 1 łyżka soku cytrynowego, szczypta muszkatu, 3 łyżki mleka, 30g startego parmezanu, sól, pieprz

Wszystkie składniki zmiksować (np. za pomocą ESGE-Zauberstaub) Sos pomarańczowy

Składniki jak przy sosie cytrynowym, zamiast soku i skórki z cytryny użyć soku i skórki z pomarańczy. Wg smaku dodać ¼ łyżeczki curry w proszku.

Sos migdałowy

25g obranych migdałów, 100g sera feta, 2 łyżki słodkiej śmietany, 1 ząbek czosnku, sól, pieprz.

Migdały opiec krótko na patelni i schłodzić, następnie drobno posiekać (np. za pomocą ESGE-Zauberstaub i ESGE-Zauberette). Wszystkie składniki wrzucić do eklektycznego miksera i utrzeć na gładko.

Wskazówka: zamiast migdałów można użyć pistacji, orzechów laskowych lub włoskich.

Sos pomidorowy

100g świeżego sera, 1 łyżka śmietany, 1 wysuszony pomidor w zalewie z oleju z oliwy, 1 ząbek czosnku, pieprz cayenne, sól, pieprz

Wymieszać twaróg i śmietanę, poszatkować pomidora (np. za pomocą ESGE-Zauberstaub) i czosnek, wymieszać z kremem serowym. Przyprawić pieprzem cayenne, solą i pieprzem.

Sos czosnkowy

1 główka czosnku, 100g świeżego twarogu, 3 łyżki śmietany, ½ pęczka pietruszki drobno posiekanej, sól, pieprz

Całą główkę czosnku zawinąć w wilgotny papierowy ręcznik kuchenny i zagotować w kuchence mikrofalowej przez 4-5 minut, aż ząbki będą miękkie. Główkę schłodzić i ząbki obrać ze skórki. Czosnek i inne składniki wrzucić do eklektycznego miksera i ubić (np. za pomocą ESGE-Zauberstaub i ESGE-Zauberette).

Wskazówka:

Jeżeli dostaniesz czosnek niedźwiedzi, proszę dodać ½ pęczka świeżego czosnku niedźwiedziego, drobno posiekanego.

Sos jogurtowy

100g jogurtu śmietankowego, 50g grubo startego sera gouda

Wszystkie składniki wymieszać.

Sos śmietanowo-chrzanowy

100g świeżego sera, 3 łyżki kwaśnej śmietany, 1 jajko, 1 łyżeczka chrzanu, pieprz

Wszystkie składniki wymieszać.

Sos pieprzowy

50g świeżego sera, 2 łyżki słodkiej śmietany, 50g startego sera gouda, sól, 1 łyżeczka ziaren zielonego pieprzu

Wszystkie składniki wymieszać, dodać ziarna pieprzu.

Sos słodki

100g świeżego sera, 1 łyżeczka cukru waniliowego, ½ łyżki miodu, 3 łyżki śmietany

Wszystkie składniki wymieszać.

GRILLOWANIE NA PŁYCIE

1. Zalecamy płytę grillową lekko nasmarować tłuszczem odpornym na wysoką temperaturę, np. olejem kokosowym.
2. Do grillowania włączyć urządzenie na najwyższy stopień.
3. Położyć produkty na płytę i grillować je wielokrotnie odwracając, aż będą gotowe do spożycia.
4. Jeśli produkty za bardzo zbrązowieją, ustawić regulator temperatury na niższy stopień.

OSTROŻNIE:
Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!ý!

NALEŚNIKI CRÊPE

1. Odwrócić płytę grillową tak, aby gładka strona była skierowana do góry.
2. UWAGA!
   Jeśli poprzednio grillowano lub przygotowywano raclette, ochłodzić całkowicie płytę zanim się ją odwróci!
3. Przygotować ciasto na naleśniki Crêpe i odczekać 30 minut na wyrośnięcie.
4. Nałożyć ciasto małą łyżką wazową na środek płyty do naleśników Crêpe.
5. Gdy ciasto nie klei się już, odwrócić naleśnik przy pomocy łopatki.
6. Następnie nałożyć odpowiednie dodatki i piec do końca razem z naleśnikiem Crêpe lub zdjąć gotowy naleśnik i napełnić według smaku.

Naleśniki
250g mąki
250ml chudego mleka (0,3 lub 1,5%)
2 1/2 łyżki płynnego masła
3 jajka, klasa M
1 szczypta soli
Cukier w zależności od farszu
Wszystkie składniki dobrze wymieszać za pomocą miksera i odstawić na pół godziny do lodówki, aby mąka w cieście dobrze napęczniała. Ciasto powinno być relatywnie płynne (jak śmietanka do kawy), ponieważ im płynniejsze ciasto, tym delikatniejsze i cieńsze będą Państwa naleśniki.

Naleśniki gryczane (Galettes)
250g mąki gryczanej
250ml chudego mleka (0,3 lub 1,5%)
2 1/2 łyżki płynnego masła
3 jajka, klasa M
1 szczypta soli

Wszystkie składniki dobrze wymieszać za pomocą miksera i odstawić na pół godziny do lodówki, aby mąka w cieście dobrze napęczniała.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:
Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

BESTELLFORMULAR ERSATZTEILE

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Anrede		Telefon
Vorname		
Name		Telefax
Straße/Nr.		
PLZ/Ort		E-Mail

BESTELLUNG Modell Raclette 48735

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	
	4873501	Wendbare Grillplatte	
	4873504	Spatel (pro Stück)	
	4873505	Raclettepfännchen (pro Stück)	

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Aus dem Hause

UNOLD®